



BANQUETING EVENTI E CERIMONIE

Immersa nella suggestiva atmosfera trecentesca di Villa Alinari, circondata da possenti muri di pietra e imponenti portoni in legno, questa residenza originariamente concepita come "casa da signore" e successivamente trasformata in una "osteria & stazione di posta" lungo la strada del vino Chianti, è stata magistralmente restaurata per accogliere il ristorante I Tre Pini. Caratterizzato da ampi spazi interni e arricchito da un vasto parco, il nostro locale si presta splendidamente anche per servire aperitivi e buffet, offrendo un'esperienza gastronomica unica nel suo genere.



Cerimonia

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE



APERITIVO

Bollicina di benvenuto, olive marinate e croccante al rosmarino

ANTIPASTI

Degustazione di antipasti toscani con selezione di salumi, pecorini con miele e mostarde, polentina fritta con ragù, crostino al fegatino, coccoli e stracchino cremoso

PRIMI PIATTI

Mezzo pacchero di pasta fresca con ragù alla chiantigiana
Tortellone di patate con datterini freschi, basilico e scaglie di pecorino

MAIN

Arista con cotenna croccante in bella vista ed il suo fondo bruno
Patate alla ghiotta

DESSERT

Torta da cerimonia

Millefoglie con crema diplomatica o Semifreddo alla frutta

Vino, acqua, caffè e coperto inclusi

Disponibilità di opzioni vegetariane, vegane, celiache.



Cerimonial

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE



APERITIVO

Bollicina di benvenuto, olive marinate e croccante al rosmarino

ANTIPASTI

Degustazione di antipasti toscani con selezione di salumi, pecorini con miele e mostarde, polentina fritta con ragù, crostino al fegatino, coccoli e stracchino cremoso

PRIMI PIATTI

Mezzo pacchero di pasta fresca con ragù alla chiantigiana
Tortellone di patate con datterini freschi, basilico e scaglie di pecorino

MAIN

Gran Pezzo alla fiorentina in bella vista con jus al Chianti
Patate alla ghiotta e insalata mista

DESSERT

Torta da cerimonia

Millefoglie con crema diplomatica o Semifreddo alla frutta

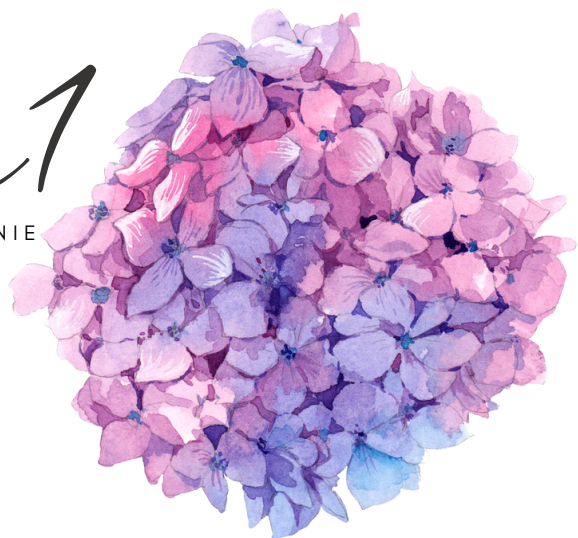
Vino, acqua, caffè e coperto inclusi

Disponibilità di opzioni vegetariane, vegane, celiache.



Menù

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE



APERITIVO

Bollicina di benvenuto

ANTIPASTI

Degustazione di antipasti toscani con selezione di salumi, pecorini con miele e mostarde, giardiniera, polentina fritta, coccoli e stracchino cremoso

PRIMI PIATTI

Mezzo pacchero di pasta fresca con ragù alla chiantigiana
Tortellone di patate con datterini freschi, basilico e scaglie di pecorino

DESSERT

Torta a scelta tra:
Millefoglie, Cheesecake, Torta di mele, Cioccolatissimo

Vino, acqua, caffè e coperto inclusi

Disponibilità di opzioni vegetariane, vegane, celiache.



Menù

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE



APERITIVO

Bollicina di benvenuto

ANTIPASTI

Degustazione di antipasti toscani con selezione di salumi, pecorini con miele e mostarde, giardiniera, polentina frita, coccoli e stracchino cremoso

MAIN

Arista di maiale con cotenna croccante in bella vista e patate arrosto (min 30 pax)

in alternativa:

Grigliata mista alla brace con tagliata di manzo, tagliata di scamerita, salsiccia toscana, galletto al mattone, rigatino al finocchietto e patate arrosto

DESSERT

Torta a scelta tra:

Millefoglie, Cheesecake, Torta di mele, Cioccolatissimo

Vino, acqua, caffè e coperto inclusi

Disponibilità di opzioni vegetariane, vegane, celiache.

Il nostro piacere è regalarvi la felicità che solo il buon cibo e una generosa ospitalità possono dare.

via Imprunetana per Pozzolatico 134, 50023 Impruneta, Firenze | tel. 055 208065 | email i3pini@gmail.com



Menù 3

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE



APERITIVO

Bollicina di benvenuto

ANTIPASTI

Degustazione di antipasti toscani con selezione di salumi, pecorini con miele e mostarde, giardiniera, polentina fritta, coccoli e stracchino cremoso

PRIMI PIATTI

Mezzo pacchero di pasta fresca con ragù alla chiantigiana
Tortellone di patate con datterini freschi, basilico e scaglie di pecorino

MAIN

Arista di maiale con cotenna croccante in bella vista e patate arrosto (min 30 pax)

in alternativa:

Grigliata mista alla brace con tagliata di manzo, tagliata di scamerita, salsiccia toscana, galletto al mattone, rigatino al finocchietto e patate arroso

DESSERT

Torta a scelta tra:

Millefoglie, Cheesecake, Torta di mele, Cioccolatissimo

Vino, acqua, caffè e coperto inclusi

Disponibilità di opzioni vegetariane, vegane, celiache.

Il nostro piacere è regalarvi la felicità che solo il buon cibo e una generosa ospitalità possono dare.

via Imprunetana per Pozzolatico 134, 50023 Impruneta, Firenze | tel. 055 208065 | email i3pini@gmail.com



Menù 4

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE



APERITIVO

Bollicina di benvenuto

ANTIPASTI

Degustazione di antipasti toscani con selezione di salumi, pecorini con miele e mostarde, giardiniera, polentina frita, coccoli e stracchino cremoso

PRIMI PIATTI

Mezzo pacchero di pasta fresca con ragù alla chiantigiana
Tortellone di patate con datterini freschi, basilico e scaglie di pecorino

MAIN

Gran Pezzo di manzo in bella vista con patate al forno (min 30 pax)

in alternativa:

Tagliata di manzo con osso alla brace e patate arrosto

DESSERT

Torta a scelta tra:

Millefoglie, Cheesecake, Torta di mele, Cioccolatissimo

Vino, acqua, caffè e coperto inclusi

Disponibilità di opzioni vegetariane, vegane, celiache.



Menù 5

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE



APERITIVO

Bollicina di benvenuto

ANTIPASTI

Crudo di Norcia, coccoli e stracchino cremoso
Burratina affumicata e prosciutto arrosto del Mugello
Mini tartare con cipolla caramellata, datterini e pistacchi
Chips di pane multicereali e lardo di Colonnata
Bruschettina zola, noci e fichi
Pappa al pomodoro, bufala e basilico

PRIMI PIATTI

Tortellone di patate con ragù alla chiantigiana

MAIN

Bistecca Fiorentina alla brace
Patate arrosto e cannellini salvia ed extravergine

DESSERT

Torta a scelta tra:
Millefoglie, Cheesecake, Torta di mele, Cioccolatissimo

Vino, acqua, caffè e coperto inclusi

Disponibilità di opzioni vegetariane, vegane, celiache.



Buffet

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE



APERITIVO

Bollicina di benvenuto

ANGOLO DEL NORCINO

Prosciutto crudo del Casentino
Finocchiona e salame toscano
Lonzino e coppa stagionata

ANGOLO DEI FORMAGGI

Pecorini di Seggiano in varie stagionature
Bocconcini di fioridilatte
Stracciatella di Burrata
Stracchino cremoso
Miele e mostarde di frutta

ANGOLO DEL RUSTICO

Pappa al pomodoro
Brucchettine al pomodoro, paté di oliva, fegatino
Polentina frita con crema di formaggio alla salvia
Olive e mozzarelline panate
Coccoli

ANGOLO DELLE VEDURE

Verdure grigliate
Olive nere e verdi marinate
Cipolline borrettane in agrodolce con aceto balsamico

ANGOLO DELLA PASTA

Tortellone di patate con datterini e scaglie di pecorino

DESSERT

Torta a scelta tra:
Millefoglie, Cheesecake, Torta di mele, Cioccolatissimo

Vino rosso, bianco e bollicine, acqua, caffè e coperto inclusi

Il nostro piacere è regalarvi la felicità che solo il buon cibo e una generosa ospitalità possono dare.

via Imprunetana per Pozzolatico 134, 50023 Impruneta, Firenze | tel. 055 208065 | email i3pini@gmail.com



Buffet

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE



APERITIVO

Bollicina di benvenuto

ANGOLO DEL NORCINO

Prosciutto crudo del Casentino
Finocchiona e salame toscano
Lonzino e coppa stagionata

ANGOLO DEI FORMAGGI

Pecorini di Seggiano in varie stagionature
Stracchino cremoso
Miele e mostarde di frutta

ANGOLO DEL RUSTICO

Pappa al pomodoro
Brucchettine al pomodoro, paté di oliva, fegatino
Polentina fritta con crema di formaggio alla salvia
Olive nere e verdi marinate
Olive e mozzarelline panate
Coccoli

LA PASTA

Pacchero di pasta fresca al ragù
Fiocchi con ripieno di pere e pecorino in crema di gorgonzola e noci

MAIN COURSE

Arista di maiale cotennata in bella vista e patate arrosto

DESSERT

Torta a scelta tra:
Millefoglie, Cheesecake, Torta di mele, Cioccolatissimo

Vino rosso, bianco e bollicine, acqua, caffè e coperto inclusi

Il nostro piacere è regalarvi la felicità che solo il buon cibo e una generosa ospitalità possono dare.

via Imprunetana per Pozzolatico 134, 50023 Impruneta, Firenze | tel. 055 208065 | email i3pini@gmail.com