Beppa Fioraia

Cene di Natale

Proposte per gruppi e aziende 2026

GRIGLIATA ALLA BRACE

Gran tagliere della Beppa,
1 ogni 4 persone;
Grigliata mista cotta alla brace
di carbone: galletto, rosticciana,
salsicce toscane;
Patate al forno;

43,00 € a persona

BIS DI PRIMI

Gran tagliere della Beppa,
1 ogni 4 persone;
Risotto Vialone Nano, crema di
zucca Delica, fonduta di Parmigiano;
Maccheroncini al ragù bianco
di cinta senese (120 g);

38,00 € a persona

MENÙ COMPLETO

Gran tagliere della Beppa,
1 ogni 4 persone;
Risotto Vialone Nano, crema di
zucca Delica, fonduta di Parmigiano;
Bistecca in costola cotta alla brace
di carbone, 1 kg ogni 3 persone;
Patate al forno;

48,00 € a persona

COSTATA ALLA BRACE

Gran tagliere della Beppa,
1 ogni 4 persone;
Bistecche in costola cotte alla brace
di carbone, 1,3 kg ogni 3 persone;

Patate al forno;

45,00 € a persona

Condizioni:

Tutti i menu comprendono 1 bottiglia di Chianti DOCG Monteguelfo
o Vermentino Le Lepri ogni 3 persone, acqua, coperto e caffè.

È possibile aggiungere un dolce o concordare una torta evento
con un supplemento di 5 euro a persona.

Contatto info@beppafioraia.it.

Beppa Fioraia

Un altro modo di stare insieme

Non hai ancora deciso o cerchi una formula più adatta al tuo gruppo?
In aggiunta ai menu cena, ecco una proposta infrasettimanale
pensata per una serata informale, tutta da condividere.

LA PROPOSTA INFRASETTIMANALE

Menù Apericena

Dalle 18:30 alle 21:00 | Per gruppi da 10 persone

Gran tagliere della Beppa Fioraia

Salumi e formaggi, serviti con coccoli, stracchino
e giardiniera fatta in casa.

+

Gran tagliere Beppa nell'Orto

Crostini con pera e formaggio erborinato
Porri fumè · Zucca al forno con feta greca
Hummus di ceci e barbabietole con pinzimonio
Sformatino di verdure di stagione
Coccoli, stracchino e giardiniera fatta in casa

Un drink, un vino o una birra a persona

Acqua e coperto inclusi

28 €

a persona

Una serata da condividere, un modo diverso di festeggiare.

Informazioni e prenotazioni · info@beppafioraia.it