LE STAGIONI 2025/26

teatri di pistoia

# di CENA in (S)CENA

**TUTTI I VENERDÌ SERA** VI ASPETTIAMO ALLA **CAFFETTERIA DEL FUNARO**

Un'**esperienza gastronomica** con i piatti della tradizione rivisitati da **FEDERICO GERACE**
i piatti di pesce a cura di **LUCA DE CAROLI** e gli assaggi thailandesi di **SUPHAMAT BELLI**

## I MENÙ DI **SETTEMBRE/OTTOBRE** 2025

### VENERDÌ 19 SETTEMBRE
***UNA NOTTE DI FINE ESTATE***
***Cena nella Corte***

- Tartare di Manzo
- Gnocchi al Ragù bianco di Coniglio con Olive taggiasche
- Roast Beef e Patate arrosto
- Selezione pasticceria fresca

### VENERDÌ 3 OTTOBRE
***menù vegetariano***

- Polenta fritta con Funghi porcini
- Pici Cacio e Pepe
- Zucchini ripieni
- Torta di Mele

### VENERDÌ 10 OTTOBRE

- Cappellacci di Bresaola
- Risotto ai Funghi porcini
- Sovracosce di Pollo con Cime di Rapa
- Cantuccini di Prato e Vin Santo

### VENERDÌ 24 OTTOBRE

- Crostoncino alle Cozze
- Tagliolini all'Aglio nero e Gamberi al Limone
- Acciughe fritte con Salsa Gyoza
- Insalata mista
- Tiramisù

### VENERDÌ 31 OTTOBRE

- Fiori di Zucca fritti ripieni con Ricotta e Pomodoro secco
- Gnocchi di Zucca con Fonduta di Gorgonzola e Noci
- Scamerita con Carotine glassate
- Torta di zucca con Panna e Cannella

Per le cene del **19 settembre, 3, 10** e **31 ottobre**: **€ 30,00** (escluso bevande)
Per la cena del **24 ottobre**: **€ 35,00** (escluso bevande)
È gradita la prenotazione **0573 977225**
(orario di segreteria: dal lun al giov ore 16/19; merc e giov ore 10/13)
**ilfunaro@teatridipistoia.it**
*Si prega di comunicare eventuali intolleranze al momento della prenotazione*

SCOPRI ANCHE I MENU DI **NOVEMBRE**

LE STAGIONI 2025/26

teatri di pistoia

# di CENA in (S)CENA

**TUTTI I VENERDÌ SERA** VI ASPETTIAMO ALLA **CAFFETTERIA DEL FUNARO**

Un'**esperienza gastronomica** con i piatti della tradizione rivisitati da **FEDERICO GERACE**
i piatti di pesce a cura di **LUCA DE CAROLI** e gli assaggi thailandesi di **SUPHAMAT BELLI**

## I MENÙ DI **NOVEMBRE** 2025

### VENERDÌ 7 NOVEMBRE
*Assaggi Thai*

- Popia Thod – Involtini di Pasta di Riso con Verdura saltata e Salsa di Soia
- Pad Pak – Cavolo cinese saltato con Salsa di Ostriche e Pepe
- Tomyum Kai – Zuppa di Pollo con Galanga lemon grass,
- Coriandolo, Bergamotto e Lime accompagnato da Riso

### VENERDÌ 14 NOVEMBRE

- Sformatino di Verdure
- Risotto al Radicchio
- Uovo sodo fritto su Letto di Spinaci e Crema di Parmigiano
- Cheesecake scomposta con i Fichi

### VENERDÌ 21 NOVEMBRE

- Crostini al Salmone Marinato
- Tagliolini al Limone e Profumo di Mare
- Cacciucco
- Sorbetto al Limone

### VENERDÌ 28 NOVEMBRE

- Crostini con Gaspacho di Pomodoro e Jamon Serrano
- Penne al Sugo di Cinghiale in bianco
- Polpettine fritte con Maionese artigianale e Purè di Patate
- Selezione di Pasticceria secca

Per le cene del **14 e 28 novembre**: **€ 30,00** (escluso bevande)
Per la cena del **21 novembre**: **€ 35,00** (escluso bevande)
Per la serata del **7 novembre**: **€ 22,00** (escluso bevande)
È gradita la prenotazione **0573 977225**
(orario di segreteria: dal lun al giov ore 16/19; merc e giov ore 10/13)
**ilfunaro@teatridipistoia.it**
*Si prega di comunicare eventuali intolleranze al momento della prenotazione*

## ED INOLTRE…

- **lunedì, martedì e mercoledì**, dalle 16 alle 21, troverete una gustosa selezione di pasticceria secca, torte artigianali e aperitivi a cura di **Federico Gerace**
- negli altri giorni della settimana, in presenza di attività di spettacolo programmate, la Caffetteria aprirà un'ora prima dell'inizio
- La Caffetteria è disponibile anche per compleanni, feste di laurea e matrimon