



Vegetariano

Salva in crosta di patate olive taggiasche e tighe

Gazpacho al ginger con pesto di rucola e ceviche senza pesce

Parmigiana di melanzane, funghi e zucchine

Torta all'essenza di mandorle e cioccolato fuso

€ 25.00

Menù per intolleranti al lattosio

Straccetti di coniglio in carpione

Tagliolini, aglio orsino, cuore di bue e vongole

Petto di faraona cotta nel fumo, erbe saltate e bacon

Pesche allo sciroppo di moscato d'Asti

€ 30.00

La Tradizione

Carne salata poco salata, cappuccio e bufala

Salva in crosta di patate

Verdure fritte in pastella

Tortelli cremaschi

Risotto ai funghi mantecato con salva

Coppa arrosto senza forno



Cavoli saltati e julienne di patate fritte

Torta all'essenza di mandorle, cioccolato fuso e granita di mandorle

Caffè

€ 35.00

Menù Easy

Al buffet:

Coppa di Piacenza, Salame cremasco, Prosciutto di Parma

Gazpacho

Focaccine con rosmarino, acciughe e pomodoro

Carne salata poco salata con bufala e cappuccio

Insalata di pollo, patate e remoulade

Quartirolo in crosta di patate, olive, rucola e aceto di lamponi

Verdure fritte in pastella

Cornetto di grana, spuma di robiola, ricotta e basilico

Salva con le tighe

Brownies di cioccolato, nocciole e pinoli

Torta all'essenza di mandorle, cioccolato fuso

Mela infusa nel calvados, cannella e mousse di cioccolato bianco

Fichi al passito e yogurt greco

Cialda di croccante, mousse di mascarpone e salsa di lamponi

Sandwich di marzapane e gianduia

Brutti ma buoni

escluse le bevande

(minimo 25 persone)

€ 35.00

Menù per intolleranti al glutine o celiaci

Tagliatelle di seppie, calamari e verdure



Cremona di asparagi, gamberi, pancetta e foie gras

Polpo arrostito con finocchi, patate e carciofi

Torre di meringhe e semifreddo di cioccolato bianco con salsa alle scorze di arancia

€ 35.00