



### ***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