



Menù 16

Aperitivo al buffet:

Cocktail alcolico, succhi di frutta, sangria, spumante

Raspadura

Piccole sfoglie assortite

Focaccine al pomodoro, alle acciughe, al rosmarino

Coppa di Piacenza, Salame cremasco

Prosciutto di Parma, Pancetta affumicata, Speck del Tirolo

Bresaola di Chiavenna con EVO, lime e julienne di carote

Patè di fegatini con puré di mele

Battuta di fassona

Tartara di tonno alle tre salse

Strudel di salmone e robiola con spuma di avocado e germogli di porro

Gazpacho

Polpo arrostito, finocchi, trevigiana e patate

Insalata di orzo perlato e riso nero con frutti di mare e brunoise di verdure

Carpaccio di ricciola e gamberi con salsa di soia e cipollina

Insalata d faraona, bacon e scarola

Carne salata poco salata con vinaigrette al pepe rosa

Piedini di vitello con cipolle e fagioli

Prosciutto di Praga affumicato

Petto d'oca affumicato con salsa al rafano

Sfogliatine di prosciutto con salsa piccante

Verdure fritte in pastella

Salva in crosta di patate

Tagliere di formaggi

Al tavolo

Risotto con funghi, petto di faraona e il suo fondo

Millefoglie di pane carasao al ragù di funghi e prosciutto

Tagliata di Angus beef con salsa bordolese

Patate al forno e caponata di verdure

Buffet di dolci e frutta:

Fragole al maraschino



Pesche gialle al vino rosso
Insalata di frutta esotica
Sorbetto agli agrumi
Albicocche al marsala
Torta di ricotta al cucchiaino
Tiramisù ai frutti di bosco
Dolcetti di cocco
Pannacotta allo yogurt con gelatina di ribes
Torta di cioccolato, nocciole e pinoli
Cialda di croccante con mousse al mandarino
Mousse di cioccolato bianco e nero
Torta all'essenza di mandorle con cioccolato fuso
Terrina di cioccolato e biscotti

€ 69.00