

Rinfresco a buffet

Cocktail di benvenuto con Spumante Brut, succhi alla frutta e aperitivo analcolico



Olivette all'ascolana in pastella leggera

Lollipop di Parmigiano

Tartare di salmone affumicato con crema allo yogurt e aneto

Insalatina di gamberi con riduzione allo zafferanokl

Cubetto di tonno rosso caramellato con salsa Teriyaki

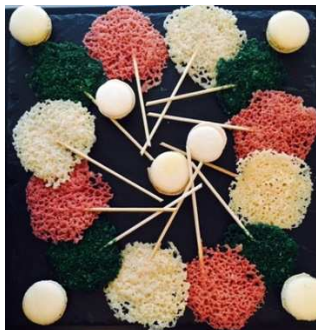
Sfiziosi con bastoncino di bambù e parmigiano al gratin

Cous cous tiepido ai sapori vegetali con crema di piselli

Topinambur con pesto di menta e julienne di bresaioletta croccante

Pasta di salame con pesto e granella di pistacchi

Gazpacho di pomodoro fresco, stracciatella di burrata e basilico fresco in bicchierino da conserva



Isola rustica

Prosciutto dolce di Carpegna con taglio in morsa
Crudo di S. Daniele con taglio in morsa
Piccoli cacciatori al tagliere
Trecce di bufala con pomodorini ciliegia e olive
Formaggi nostrani di primo latte della Valsassina
Parmigiano Reggiano nella sua forma
Formaggi freschi con granella di pistacchio
Marmellata alle mele cotogne e alle pere Williams



Servizio al tavolo

(uno a Vostra scelta)

Risottino al lime e gamberi con cubetti di pomodorino datterino e pesto di rucola
Risottino cremoso con zucchine in fiore e mantecatura leggera al Castelmagno
Risottino Carnaroli con pere Martina e pistacchi di Bronte
Pacchetto di crepes al gratin con prosciutto di Praga e punte d'asparagi
Mezzelune acqua e farina in intingolo di pomodorini, pesto di rucoletta e scagliette di ricotta
Paccheri trafiletti al bronzo con cubetti di pesce spada, pomodorini pachino e olivette taggiasche
Risottino verde con fiori, germogli e terra d'olivette taggiasche
Risottino cremoso con puntarelle d'asparagi, gamberi gallipolini e pomodorini confit
Orecchiette di pasta fresca con broccoletti, scorzette di limone e vongole veraci

Caffè espresso
Selezione di vini della nostra cantina

Torta a Vs. scelta

accompagnata da spumante brut o moscato dolce

- ❖ Chantilly e frutti di bosco
- ❖ Chantilly e gocce di cioccolato
- ❖ Crema al cioccolato
- ❖ Mimosa
- ❖ Crostata di frutta fresca
- ❖ Diplomatica
- ❖ Millefoglie
- ❖ Saint Honore
- ❖ Panna e fragole

Tariffe

- ✓ Il prezzo del menù è di euro 25,00 cad. (bevande incluse)
- ✓ Supplemento isola rustica euro 10,00 cad.
- ✓ I bambini dai 0 ai 3 anni avranno il servizio gratuito

Il numero degli ospiti partecipanti deve essere confermato entro 5 giorni dalla data dell'evento, questo diventerà il numero minimo garantito e corrisponderà al corrispettivo dovuto. Se il numero dei partecipanti fosse superiore al minimo garantito confermato, il calcolo verrà effettuato sugli ospiti presenti all'evento.

I bambini sotto i 3 anni avranno il servizio gratuito.

Menù bambini

Pennette alla bolognese
Cotoletta alla milanese con patatine fritte
Gelato al fiordilatte
Bibita a scelta

Euro 20,00 cad.
(bevande incluse)