



**MENU #1**

APERITIVO DI BENVENUTO CON DRY SNACKS

FLAN AL PARMIGIANO, SALSA PIZZAIOLA E TOPINAMBOUR CROCCANTE  
GNOCCHI ARROSTITI AL CACIO E PEPE, LIMONE, MELA VERDE E COUS COUS  
UOVO CROCCANTE SU CREMA DI CASTAGNE, PINOLI E UVETTA  
BARRETTA AL CIOCCOLATO 70%, SALE MALDON, NOCCIOLA E LAMPONI

CAFFÈ CON PICCOLA PASTICCERIA - 50€

SEDUTO E SERVITO MIN. 10 PAX

**MENU #2**

APERITIVO DI BENVENUTO CON DRY SNACKS

FEGATINI DI POLLO, CHIPS DI PANE E VINSANTO  
RISO, CAVOLO NERO, OLIO NUOVO E CAPRINO

GUANCIA DI MANZO GLASSATA AL PORTO E CREMA DI CAVOLFIORE  
PERA, VINO ROSSO, CRUMBLE AL CACAO E GELATO ZABAIONE

CAFFÈ CON PICCOLA PASTICCERIA - 55€

SEDUTO E SERVITO MIN. 10 PAX

**MENU #3**

APERITIVO DI BENVENUTO CON DRY SNACKS

SALMONE MARINATO, MAIONESE DI ACCIUGHE ED ERBE AROMATICHE  
MEZZEMANICHE AL BACCALÀ CON SALSA PIZZAIOLA E BURRATINA  
BRANZINO POCHE', ZUCCA AL CARTOCCIO E SALSA AL CACIUCCO

CHEESE CAKE TROPICALE AL COCCO E ANANAS

CAFFÈ CON PICCOLA PASTICCERIA - 60€

SEDUTO E SERVITO MIN. 10 PAX

**MENU GRAN BUFFET**

APERITIVO DI BENVENUTO CON DRY SNACKS

SALMONE MARINATO AL FINOCCHIETTO E LIME  
CARPACCIO DI MANZO ALLA SOYA E RADICCHI AMARI  
SELEZIONE DI SALUMI "STORICA MACELLERIA CECCATELLI" CON FOCACCIA  
FORMAGGI D'ITALIA IN ABBINAMENTO A PAN BRIOCHÈ E CONFETTURE

MEZZEMANICHE AL SUGO D'ANATRA CON PECORINO

RISO, FUNGHI, NEPITELLA E MELOGRANO

PANCETTA DI MAIALE CROCCANTE

GRAN PEZZO DI MANZO

PATATE CREMOSE MONTATE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

CAVOLO NERO STUFATO

TIRAMISÙ

PANETTONE FATTO IN CASA - 70€

BUFFET MIN. 30 PAX