



Menù
A Buffet

Cocktail Analcolico, Succhi di Frutta,
Prosecco di Valdobbiadene, Olive,
Pizzette Mignon, Sfogliatine,
Quadrotti di Frittata alle Erbette di Campo,
Bocconcini di Verdure Pastellate,
Vol au Vent alla Fonduta di Formaggi,
Prosciutto Crudo di Parma al Coltello,
Salamino Nostrano,
Zucchinette in Agrodolce, Cipollotti sott'Aceto,
Scaglie di Grana,
Cocktail di Gamberetti, Salmone Irlandese Affumicato con
Burro di Malga,
Pesciolini Fritti, Focaccine Assortite e Grissini Rustici;
A Tavola
Primi:
Risotto Mantecato ai Frutti di Mare,
Lasagnetta Pomodoro e Basilico;
Dolce:
Frutti di Bosco in Cialda con Gelato alla Panna.
Caffè
Acqua Minerale Naturale e Frizzante, Vini a Scelta.

38Euro

Torta e spumante avranno un sovrapprezzo di 10 euro a
persona

