

MENU OCCASIONI SPECIALI

COCKTAIL ANALCOLICO ALLA FRUTTA
SUCCO DI ANANAS E ARANCIA ROSSA

SALATINI CON SPINACI-WURSTEL-TONNO
TARTELLETTE CON MOUSSE DI FORMAGGIO E OLIVE TAGGIASCHE
BRUSCHETTE CON MOSAICO DI VERDURA
TRAMEZZINI CON TACCHINELLA E SENAPE
BOCCONCINI DI PANE AL LATTE CON FORMAGGIO E VERDURE GRIGLIATE

SALAME NOSTRANO AL COLTELLO CON PANE DI SEGALE
STECCATI DI MORTADELLA E CILIEGE DI MOZZARELLA

FORMAGGIO STAGIONATO D ALPEGGIO CON MIELE DI CASTAGNO
TOCCHI DI PECORINO CROSTA NERA NELLA SUA FORMA
IL PADANO

LA RICOTTINA SPEZIATA
ASSORTIMENTO DI PANI
CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE

JALAPENO CALDI CON SALSA MESSICANA

BIS DI PRIMI PIATTI CALDI SERVITI AL BUFFET
CHICCHI DI CARNAROLI MANTECATI CON FUNGHI PORCINI E MIRTILLI
CRESPELLE AGLI ASPARAGI IN CREMA AL PADANO

GRAN BUFFET DEI GOLOSI
FANTASIA DI BICCHIERINI AL CUCCHIAIO:
BAVARESI DI FRUTTA
PANNE COTTE AI MILLE SAPORI
TORTA DELLA RICORRENZA

FRUTTA FRESCA

CAFF ESPRESSO CON CORREZIONE

VINI D.O.C. E D.O.C.G. NOSTRA SELEZIONE
CHIANTI E VERMENTINO TOSCANO
PROSECCO
ACQUA FRIZZANTE E NATURALE