

Fíocchí dí neve

Alla buvette

Spumante brut
Esotíco al Kíwí e vodka
Kír Royal
Bellíní
Camparí Orange
Succhí dí frutta ín caraffa

A seguiré

Salame dí Felíno al taglió con Kíwí
Bastoncíní al sesamo
con fogliette dí lardo al míele
Petalí dí capocollo
Su cíalde dí pane croccante e mozzarellíne
Gocce dí segale con speck e cetríolí
Plateau dí ostríche
Zappetta píccante dí moscardíní
Crostoní dí baccalà marínato
Cocottíne con crema dí lenticchíe
Bíchieríní dí pínzímónío
ín vínaígrette al balsamíco dí Modena
Fogliette vegetalí con farcítura píccante
Tronchetti dí sedano alla Stílton
Pere al mascarpone e granella dí noccióle
Ravanellí al capríno e pepe nero
Gírandole dí Tortíllas
farcíte aí broccoletti e accíughe
Polentína dí Ceci alla píastra ed erbe aromatiche
Croccantí frítture dí verdura
Bruschette croccantí con píccole terríne dí funghí,
píovra e pomodoríní, índívía e salmone affumícato
Spíedíní bonsaí con Salmone e sesamo, Gamberí e
lamelle dí zucchini, Provolone e uva nera

A Tavola

Carpaccío dí polpo tiepído con
orzo perlato e aceto dí lamponí
Rísotto con fonduta ed erbe dí Provenza
Agnolí d'anatra
In salsa al brasato e sedano dí Verona
Fíletto dí manzo al vecchío barbera
Quenelle dí patate
Torta nuzíale

Il Buffet del Mastro Pasticcere

Candítí glassatí a vísta con cíoccolato
Bíchieríní dí crístallo
con crema catalana e fruttí dí bosco
Crème bruléé
Bígné al gíanduía
Píccoli fruttí brínatí
Panna cotta alla cannella
Píccoli strudel dí mele e cíoccolato
Delízíe bonsaí dí sfoglía e crema
Carpaccío d'ananas con gelato aí marron glacés
Tavolozza dí frutta esotíca

La caffetteria

Caffé
Crêpes flammeggiantí alla lampada
Fríandísés
Líquorí
Acqua mínerale gassata e naturale
víní e spumantí ín selezióne dalla nostra cantína