

Menù Cocktaíl

Alla Buvette

Spumante Brut Metodo Classico
Cocktaíl Bellíni
Campari Orange
Cocktaíl dí frutta alcolíci e analcolíci
Succhí dí frutta ín caraffa
Acqua mínerale gassata e naturale

Pralíne dí rícotta alle erbe
Rosellíne dí pesce spada affumícato al pepe rosa
Triangolíní con fiocco dí paté d'olíva
Pane alle noci con crema allo Stilton
Ventaglietti dí bresaola e capríno
Pane íntegrale con prosciutto e gocce dí melone

Al Buffet

Canapé al green rose
Canapé al pomodoro e bottarga
Tartíne al pane dí patate
con burro, accíughe e orígano
Tartíne con crema dí funghí porcíní
Tartellette alla mousse dí tonno
Tartellette alle erbe aromatíche

Spíedíní

Gambero e mango ín coppetta dí crístallo
Dadíní dí formaggíó, olíve e sesamo
S. Daníele e fíchí
Pallíne dí cetríolo e pesce affumícato
Pomodoríní cilliegía, mozzarella e zucchína

Píccoli Bigné

Alla mousse dí prosciutto
con gamberí e avocado

Rísottíno mantecato
con fonduta d'Alpe e funghí porcíní
Crespellíne con punte dí asparagí

Delízíe del Pastíccere

Torta nuzíale
Ventaglietti zuccheratí
Cannoncíní dí sfoglia alla crema catalana
Sfogliatíne dí Sorrento
Tartellette alla frutta
Cannolí sícilianí
Bigné al cíoccolato
Bavaresí bonsaí

Caffé

Acqua mínerale gassata e naturale

Víní e Spumantí
ín selezióne dalla nostra cantína