



## PROPOSTA EVENTO

Minimo 15 massimo 25 persone

\*\*\*

Cubotti di focaccia con farina di farro lievitata 24h al sale Maldon e rosmarino

Pizza margherita

Noci di Parmigiano, uva nera e aceto balsamico

Salame felino al coltello · Crudo 24 mesi

Olive all'ascolana

Finger di Roastbeef con spuma di rucola e pomodorino confit

Finger di Black Angus su misticanza di stagione e olio alle erbe aromatiche

Finger di Gambero Argentino in tempura con guacamole

Lasagnetta con speck radicchio e zola

Torta di mele della casa con gelato alla crema e cannella

Acqua minerale naturale

Caffè espresso

\*\*\*

**25€ a persona\***

Selezione di Vini Gravity

da conteggiare a parte

**Menu Bambino su richiesta 8€**

Pasta al pomodoro

Piccole Milanesi di pollo con patate fritte

\*\*\*

\*I prezzi dei servizi ristorativi sono validi per persona.

Suggeriamo di comunicare in anticipo eventuali intolleranze o allergie in modo da poter consigliare al meglio la sua scelta del menù. Le aree riservate per i servizi food & beverage sono a discrezione della struttura in base alle necessità operative, ove diversamente concordato. Il numero di persone concordato potrà essere ridotto al massimo del 10% fino a 3 giorni prima della data concordata. Tale numero verrà considerato come minimo garantito e verrà fatturato anche in caso di presenze inferiori.