



EVENTI NATALE 2021

Scegli e componi il tuo menù!

GRUPPO A

- sfere di pollo con salsa chili
- hummus al rosmarino e crudità
- selezione di formaggi con marmellate e miele
- tris di crocchette made in spain (merluzzo, chorizo iberico, formaggio manchego e spinaci)
- cubotti di torte salate al radicchio, speck e toma
- selezione di affettati e panfocaccia
- verdure pastellate
- frolla salata, verdure julienne e royale alle spezie
- pane nero, lardo di conca e miele di castagno
- pinse a scelta da menù
- mini buns misti (carne, pesce, vegetariani)

GRUPPO B

- carciofi croccanti, scaglie di grana e menta
- mini-strudel porcini patate e porri
- mousse di zola, scaglie di sedano e noci
- mini-arancini di riso con fonduta alle erbe
- culatello e ciliegie di bufala
- bocconcini di focaccia ai cereali al salmone affumicato
- degustazione di affettati e formaggi con gnocco fritto
- finger con mousse di robiola di Roccaverano, chips di topinambur, polvere di amaretti
- vitello tonnato al rosa, fiori di capperi e acciuga del cantabrico
- bocconcini di salmone su rucola e salsa Tzatziki all'avocado
- mini-tartare di fassona o tonno pinna gialla

GRUPPO C

- code di gamberi Argentina in tempura e guacamole
- involtini di melanzane, pomodoro, mozzarella e basilico
- caponatina di melanzane e zucchine e anello di calamaro/gambero croccante al timo
- parmigiana di melanzane e zucchine
- lasagnette: verdure sauté e toma/ragù di mare e zucchine/carciofi e grana
- finger di risotto: pere e pecorino/erbette, toma/nebbiolo e gorgo/crema di peperoni e acciuga

LA NOSTRA PROPOSTA 25€ a persona*

2 portate a scelta gruppo A + 2 portate a scelta gruppo B
+ 1 portata a scelta gruppo C
Acqua minerale naturale/caffè espresso

DESIDERI CAMBIARE LE COMBINAZIONI O AGGIUNGERE DELLE PORTATE?

gruppo A € 4,00 - gruppo B € 5,00 - gruppo C € 7,00

Panettone, torta, drink e selezione di Vini Gravity da conteggiare a parte

Menu Bambino su richiesta

*I prezzi dei servizi ristorativi sono validi per persona. Sugeriamo di comunicare in anticipo intolleranze o allergie in modo da poter consigliare al meglio la vostra scelta del menù. Le aree riservate ai servizi food & beverage sono a discrezione della struttura in base alle necessità operative, ove diversamente concordato. Il N° di persone concordato potrà essere ridotto al massimo del 10% fino a 3gg prima della data concordata, verrà considerato come minimo garantito e fatturato anche in caso di presenze inferiori.