



Menù Apericena

Primavera/Estate 2024

Prezzo: 70,00€

Aperitivo

Aperitivo analcolico alla frutta, prosecco,
Aperol e Campari
N.10 antipasti e cicheti a scelta
Spiedini con melone, tosella di Asiago e menta fresca
Mini sushi di pane e tramezzini a bocconcino
Spuncioni con soppressa, olive e grana padano dop
Bicchierini con cous cous/orzo, pomodorini e basilico
Barchette di bamboo con patate, tonno e olive
Pizzette in pane ed in sfoglia
Cornetti di sfoglia prosciutto e formaggio
Taglieri di formaggi con marmellate
Taglieri con torte salate a quadrotti
Girelline di frittata colorate con porro, erbe e ricotta
Bruschettine con salsine ai due sapori
Panna cotta salata al parmigiano e caviale di melanzane etc...
Angolo dei fritti a vista
Angolo delle tigelle, dei toasts e dei mini hamburger cotti a vista

Primi piatti

Crespelline con melanzane e provola
Fusilli al ferretto alla crudaiola
Risottino limone e basilico, erbe e cacioricotta
Mini paccheri con ragù di faraona e verdure
Orecchiette con pesto di zucchine
Fusilli al ferretto con Basilico e crema di burrata allo zafferano
Cuori di pasta con insalata di riso venere con olive taggiasce e pachino

Dessert e bevande

Torta nuziale (a scelta e a peso esclusa dal prezzo)

Spumante

Caffè, liquori e selezione di grappe