



Menu Autunno-Inverno 2024/2025

Menu Autunno inverno 2024/2025

Gran Buffet Artistico

Bouvette

Prosecco di Valdobbiadene classico e rose

Sangria bianca ai frutti di bosco

Succhi e spremute

Acqua minerale naturale e frizzante

L'angolo Del Barman

Aperol Spritz

Americano

Negroni Sbagliato

Fingher e Appetizer con servizio a passaggio

Insalatina di culatello di zibello con misticanze, pere e dressing all'aceto balsamico

Insalatina di Cappone con sedano croccante noci di Pecan e melograno

Sfilacci di pecorino con sedano di Verona uvetta di Corinto e mandorle di avola

Vellutata di patate e porri con polipo croccante polvere di olive di Taggia pomodorini confit

Mondeghile della tradizione con salsa verde vogherese e maionese all'acciuga

Fusilloni soffiati di Gagnano con ragu' toscano e fonduta di montebore

Polentine di farine di Marano storo con ragu' di porcini

Buffet di salumi della tradizione

Cucito e cacciatori di Romagnese al Coltello

Crudo di Parma 24 Mesi

Coppa di pianello al Buttafuoco storico

Il nostro prosciutto cotto al coltello

Serviti con pani Speciali schiacciate e burro salato D'isigny

Buffet di Formaggi di Malga e D'alpeggio

Scagliette di parmigiano in forma con uva rosata e noci di sorrento

Pecorino di Pienza

Montecorna stagionato

Montebore d'alpeggio

Cremificato di novara al cucchiaino

Toma Bastarda

I Caldi

Alici dorate

Olive marchigiane ripiene

Verdure croccanti in tempura

Salvia in crosta di pane

Sfogliatine con germogli di spinaci e burrata

Speck croccante con pere e toma

Punti caldi con preparazioni alla lampada in show cooking

Bottoncini di pane Aromatizzati al Curry , pomodoro , spinaci , e rapa rossa

Con piccoli Burger di vitello e lime e maionese all'acqua Faba

Crostini di Pane Azimo con ovetto di quaglia , tartufo di norcia e burro salato d'isigny

A Tavola

Carnaroli riserva san Massimo in risotto classico alla Milanese con stimmi di Zafferano

e Ragu' di ossobuco e il suo midollo

Ravioli della Nonna

Con Ragu' antico di stracotto di bue

Guancia di Bue di Carru

Brasato al nebbiolo Classico di Piemonte

Con tortino di germogli di spinaci , quenelle di patate viola

Terrina di carote di Polignano e cips di polenta Croccante

Servizio Torta con Metodo classico

E moscato tappo raso

Buffet di frutta

Piccola pasticceria composta da

Cannoncino di sfoglia classica piemontese con crema alla vaniglia

Cannoli siciliano con ricotta di pecora , canditi all'arancia a scaglie di cru di cioccolato

Bigne classici con crema al cioccolato e panna montata ai marroni

con preparazione e vista a cura di chef professionisti

Angolo Caffè

Con grappe e distillati