



Menù A5

Aperitivo di benvenuto (a buffet)

Spiedini di frutta.
Tris di formaggi al piatto.
Taglieri di salumi in crosta.
Crostini speziati.
Pizzette mignon.
Panzerotti alle verdure.
Bignè alle erbe.
Cestini ripieni.
Lamelle al patè.
Frittatine di campo.
Olive ascolane.
Crocchette vari gusti.
Anelli di cipolla fritti.
Salvia frita.
Verdure pastellate fritte.
"Poenta e scopeton".
Tartelle al baccalà.
Carpaccio di polipo.
Spirali salmone e zucchine.
Insalata di mare.
Fiocchetti di formaggio e pere.
Cupido", cuori bufala e pomodorini.

Primi Piatti:

Cappellacci provola e melanzane.
Risotto di stagione.

Sgroppino agli agrumi

Secondi piatti:

Maninpasta Società Cooperativa Sociale

Roastbeef al Syrah.

“Poenta e musso.

Patate croccanti.

Tris di verdure grigliate.

Dessert e bevande:

Caffè, arabica bio 100%.

Liquori: grappa, prugna, amaro, limoncello, sambuca.

Vini: pinot bianco bio D.O.C., Cabernet bio D.O.C., Moscato: “Fior d’arancio” bio D.O.C. o equivalenti,

acqua minerale autoprodotta.

Sangria.

Prosecco bio D.O.C.

Rosè bio D.O.C.

Vini bianco e rosso bio D.O.C.

Aperanalcolico.

Succhi bio e bibite del commercio equo-solidale.