

Menù A10 Vegetariano

Antipasti:

Spiedini di frutta.
Tris di formaggi con marmellate e miele.
Chips di verdure essiccate.
Pizzette mignon.
Lamelle al patè.
Panzerotti alle verdure.
Arancini vari gusti.
Falafel alle verdure.
Frittatine di campo.
Bignèes alle erbette.
Tartelle al baccalà.
”Poenta e scopeton”.
Anelli di cipolla.
Verdure pastellate fritte.
Carpaccio di polipo.
Insalata di mare.
Fiocchetti formaggio e pere.
“Cupido”, cuori bufala e pomodorini.

Primi piatti

Sformato alle verdure.
Riso rosso: olive- pomodorini-zucchine- mandorle- basilico.

Sorbetto agli agrumi

Secondi piatti

Melanzane alla parmigiana.
Provola ai ferri con polenta di Marano abbrustolita.
Indivia belga al pinot.

Nidi di carote al balsamico.
Patate al forno.

Dessert e bevande

Dolce: bavarese limone-arancia-fragola.
Caffè: arabica bio 100%, comm. Equo-solidale.
Liquori: grappa, prugna, limoncello, sambuca, Fernet.
Vini: pinot bio D.O.C., Cabernet bio D.O.C. Moscato fior d'arancio bio D.O.C. o equivalenti, acqua minerale.
Aperitivi: 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.