



## 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.