



Menù A11 Cena Serale

Aperitivo di benvenuto (a buffet)

Tris di formaggi con marmellate e miele.

Taglieri di salumi in crosta.

Pizzette mignon.

Sfoglioni salati.

Panzerotti alle verdure.

Focaccine primavera.

Frittatine di campo.

Verdure pastellate fritte.

Tartelle al baccalà.

"Poenta e scopeton".

Carpaccio di polipo.

Spirali salmone e zucchine.

Insalata di mare.

Fiocchetti noci e gorgonzola.

"Cupido", cuori bufala e pomodorini.

Primi piatti

Scrigni di crepes porcini e zucca.

Riso rosso verdure, pesto, ciliegino.

Secondi piatti

Scamone in crosta.

Pepite di pollo agli agrumi.

Patate al forno.

Nidi di carote al balsamico.

Dessert e bevande

Dolce.

Caffè: arabica bio 100%, comm. Equo-solidale.

Maninpasta Società Cooperativa Sociale

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

Vini: pinot bio DOC Cabernet bio DOC, . Moscato "fior d'arancio" bio DOC; Acqua minerale.

Aperitivi: sangria, prosecco bio DOC, sidro bio, Spritz, vini bianco, rosso bio DOC, mix analcolico,
succhi bio e bibite del commercio equo-solidale.