Menù A11 Cena Serale

Aperitivo di benvenuto (a buffet)

Tris di formaggi con marmellate e miele.
Taglieri di salumi in crosta.
Pizzette mignon.
Sfoglini 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.

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.