



Menù 2025

Antipasti

10 finger food

Tramezzini mini, rustici, Bottoncini, Pizzette

Secondi di Manzo al piatto o in panino

Piatto - Roastbeef rucola e grana

Piatto - Brisket 14 ore di cottura

Piatto - Beef ribs 6 ore di cottura

Piatto - Sottofiletto con arancia carciofi e olive

Piatto - Picanha al churrasco

Piatto - Fiorentina bbq

Panino - Hamburger Di Chianina 150 gr

Panino - Pulled Beef (Manzo Black Angus affumicato e sfilacciato)

Panino - Florida Summer – Roastbeef, zucchine e stracciatella

Secondi di Maiale al piatto o in panino

Piatto - Ribs 6 ore di cottura

Piatto - Salsiccia affumicata

Piatto - Porchetta affumicata al Lime

Piatto - Bistecca di collo di maiale

Piatto - Polpette - Pulled pork bites con cuore di cheddar

Panino - Pulled pork sandwich 8 ore di cottura

Secondi di pecora, manzo e maiale

Piatto - Arrostitini

Piatto - Spiedini misti

Secondi di Pollo al piatto o in panino

Piatto - Alette di pollo affumicate in salsa chili

Wrap - Con pollo croccante, insalata, pomodoro, parmigiano e salse

Panino - Pulled Chicken

Panino – Crispy Chicken (Cotoletta di pollo panata)

Contorni

Piatto - Patate affumicate limone e parmigiano

Piatto - Pomodori Confit

Piatto - Cipolle in agrodolce

Piatto - Patate fritte

Dolci

Dolci di Pasticceria

Beverage

Open Bar

Acqua naturale, frizzante cl 0,50

Coca cola, Fanta, Sprite cl 0,33

Vino Barbera d'Asti al calice

Birra in bottiglia cl 0,33

Birra alla spina cl 0,40

Prosecco

Amari