



## Menù "Il Portico"

Prezzo: 75,00€

### Aperitivo di benvenuto e antipasti (al buffet)

Spumante brut metodo classico

Sangria bianca alla frutta fresca

Spremute di agrumi arancia bionda, arancia rossa, pompelmo

Acqua minerale frizzante e naturale

### Angolo degli stuzzichini

Tartine con salmone affumicato, tartine con gamberetti, Tartine con tonno rosso, tartine con patè, Tartine con formaggi, tartine con verdure, Raspadura lodigiana e noci, crostoni croccanti ai nostri patè, Sfogliatine ai formaggi e scaglie di mandorle, Grana lodigiano crosta nera in mezzaforma e uva, Cosciotto affumicato con pane cotto a legna, Brioscine prosciutto e formaggio, piccoli strudel di verdure, formaggi e pesce

### Angolo dei frittini caldi

Piccoli arancini di riso e mozzarella, crocchette di patate mignon, Cuori di carciofo croccanti, polpettine di carne, Tocchetti di zucchine in pastella, stuzzichini alla polpa di granchio, Spiedini di pesce, gamberetti in pastella, panzerottini, Fiori di zucca ripieni al formaggio, mini involtini primavera, olive allascolana

### Al bancone della Berkel: Gnocco fritto con lardo lodigiano

#### Cesti di pani conditi

Sfilatini alle olive, bastoncini alluvetta, Mini baguette alle verdure, bocconcini alle noci, Bananine al sesamo e al papavero, grissini stirati, tarallini

#### Selezione di focacce

Focaccia con pomodorini, focaccia con cipolle, Focaccia con olive, focaccia ai formaggi, piccole focaccine alla ligure

### Sul bancone dei rustici

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli con funghi porcini di Borgotaro testa nera, Manzo marinato alla trentina con macedonia di verdure, Salame tipico lodigiano con melone

### Angolo del mare

Insalata di gamberi, rucola e pomodorini di Pachino, Conchiglia con tris di pesci affumicati: salmone Sokey, culatello di tonno, pesce spada

## **Buffet di formaggi semi stagionati e stagionati**

Formaggella di capra a crosta fiorita, camembert a latte crudo, St. Emilian, formaggio ai due latte (pecora e capra), Caprino con uvetta, caprino in fascia di foglia di vite, Rochebaron alla cenere, bleu al sauternes, roquefort (serviti con il loro contrasto di gelee au vin e passate di frutta)

## **Primi piatti**

Risotto con asparagi e speck tirolese ad affumicatura tenue

Tortelli piacentini con ragù di funghi porcini

## **Secondi piatti**

Filetto di lattonzolo in crosta di prosciutto toscano con verdure spadellate

Caffè e sgroppino

Vini e spumanti nostra selezione