



HAPPY HOUR

APERITIVI E BEVANDE

Cocktail di frutta e spumante
long-drink a base di spremute d'agrumi e frutta spremuta
prosecco di Conegliano veneto
minerale gasata e naturale

SOLUZIONE MINIMA

salatini, patatine a stick e cips, olive verdi e nere

SOLUZIONE CLASSICA

VIVANDE FREDDI

Canapès

(come le tartine ma senza gelatina e fatte esprese)

piccoli tramezzini venezia

(pancarrè al burro farcito a tre strati con verdure, prosciutto e formaggio)

bruschette regionali italiane

(alla provatura, al pomodoro e basilico, ai funghi, alle olive, al tonno)

tartine

(classiche col pancarrè e salmone, gamberetti, paté, uova, caviale)

panettone gastronomico

(panbriochhes farcito e tagliato a tramezzini e ricomposto a panettone)

VIVANDE CALDE

Brinborions

(piccoli bignè e vol-au-vent con funghi e tartufi serviti caldi)

piccoli arancini alla mozzarella; piccoli supplì di patate, radicchio e brie

crocchettine di spinaci e montasio

SOLUZIONE RUSTICA PIÙ RINFORZATA

asse del salumaio brianzola

con salumi al coltello, prosciutto crudo in morsa, pancette e lardo serviti con focacce e pane casereccio

asse del casaro

formaggi freschi e di grotta serviti con marmellate, miele e cesti di crudità

il primo piatto caldo

risotto o paste fresche fatte esprese

