



Nulla è più condivisibile, intimo e travolgente del buon sapore del cibo...

*Ecco perché la cucina è un'arte ed il buon sapore non è mai casuale,
ma è sempre il frutto della cura e dell'attenzione che si mettono nel prepararlo*

PROPOSTA 1 - FINGER FOOD

buvette delle bevande

*un cocktail a scelta dalle nostre proposte

analcolico alla frutta

prosecco doc Treviso o Cuvè brut

spremute e succhi naturali alla frutta, minerale naturale e addizionata

FINGER FOOD

Max 10 specialità a vostra scelta (con varianti per intolleranze)

cocottine

rollatina di bufala, capocollo e misticanza

salmone marinato al papavero con pendolino e arancia

ratatouille di verdure dell'orto al sesamo e peperoncino

piccole tartare di manzo, avocado e mandorle croccanti

composta di mele con ricotta al forno e curry

bicchierini

milk-shake sedano e bacon

tubetti, songino, Roquefort e pere

caviale di melanzane con ricotta e coppa

primosale su composta di mele e zenzero

crema di mango con cetriolo e menta

mini piattini

quinoa al limone, pistou di rucola e uva di salmone

bulgur e filetto di manzo all'orientale

polipetti su crema di fave e patate

germogli ai gamberi e lime

tacchinella alle mele e noci

carboidrati

moriccette con speck e praga con verdure grigliate

croissant salati con fiocco di crudo e scamorza, salmone e rucola

pepite di grano colorate con frittatine, misticanza e caprino

gocce di pane al latte veggie

mini club sandwich grigliati con verdure, tonno e salumi

cubotti di focaccia del gastronomo

*Primo piatto

Timballino di zucchine in fiore alle mandorle e zafferano

*Torta della festa e.....

Dolcerie

3/4 a vostra scelta

piccole cheesecake allo zenzero, mirtillo e salvia

ricottine alla cannella pistacchio e cioccolato

cannoli di sfoglia alle mousse al cioccolato e crema

crumble alle mele e frutti rossi

mousse al bacio e granella di nocciole

tiramisù classico o alle fragole crema catalana ai frutti di bosco,

tiramisù ai lamponi e pistacchio, budino piantina

CAFFÈ ESPRESSO

I menù possono essere modificati scegliendo dalle nostre proposte o alternative di pari valore

PROPOSTA 2 - GOURMET

La buvette delle bevande e del cocktail

*cocktail spritz aperol, spritz campari, hugò, mimosa, bellini
anacolico alla frutta
prosecco doc Treviso o Cuvè brut
*vini bianchi e rossi delle nostre selezioni
acque aromatizzate agli agrumi, erbe aromatiche e frutta

Buffet Gourmet

Max 10 specialità a vostra scelta (con varianti per intolleranze)

riso nero otello con brunoise di verdure
cotolettine vecchia Milano con battuto di ramato e basilico
tacchinella in agrodolce con salsa di senape e miele
carpacciata di manzo con misticanza dell'orto e raspadura lodigiana
piccole omelette alle erbe aromatiche
rustic salade di verdure con casera, pomodorini croccante di grano duro
focaccia alla romana con verdure dell'orto e formaggio
girelle di verdure alle zucchine e melanzane
gamberi e salmone agli agrumi e rucola
insalata di mare bianca al finocchietto e arancia
formaggi stagionati e freschi
con miele speciale di acacia e marmellate e confetture BIO
ciliegine di mozzarella al basilico e pomodorini secchi
taglieri con salumi e prosciutti stagionati
tagliate di melone e frutta tropicale
crudité e misticanza con citronette

pane e forno
baguette di grano tenero e duro
grissini all'acqua e sesamo pane carasau
focacceria romana gourmet

*Primo piatto

fagottini di grano saraceno con biette, patate, salvia e casera

*Torta della festa e.....

Frutteria *3/4 a vostra scelta*

cubettoni di frutta allo zucchero di canna e menta
tatin di mele e pesche alla crema pasticcera
sorbetto alla mela verde e calvadòs
ananas marinato al maraschino
ghiaccioli di anguria
spiedini di frutta

CAFFÈ ESPRESSO

I menù possono essere modificati scegliendo dalle nostre proposte o alternative di pari valore

PROPOSTA 3 - GRIGLIA

La buvette delle bevande e del cocktail

cocktail spritz aperol, spritz campari, hugò, mimosa, bellini *
analcolico alla frutta
vini bianchi e rossi delle nostre selezioni
prosecco doc Treviso o Cuvée brut
acque aromatizzate agli agrumi, erbe aromatiche e frutta

griglia

4/5 tipologie a vs. scelta

mini hamburger di manzo
spiedini di carne
tagliata di lonza marinata alle erbe
luganega e arrosticini
stinchi di maiale alla birra
ribs e alette di pollo alle spezie
prosciutto di Praga e pancetta
tagliata di manzo al lardo

2/3 tipologie a vs. scelta

verdure dell'orto grigliate
verdure dell'orto in dolce agro
scamorza affumicata
patate alla brace e crostoni di polenta

rustico

prosciutto crudo 18 mesi
salumi italiani all'asse con tagliata di frutta
taglieri con formaggi stagionati,
pecorini a bocconi, caprini stagionati alle erbe,
composte e marmellate di frutta dolci e senapate

pane

Cesti di baguette di grano tenero e duro
Focacce alla ligure, alle erbe aromatiche e verdure
Bruschette regionali italiane all'olio extravergine
Torte rustiche alle verdure e tranci di focaccia romana

*Primo piatto "espresso"

risotto carnaroli mantecato con ratatulle di verdure dell'orto e caprino di Roccaverano

*Torta della festa con la sorbetteria

2 a scelta

sorbetto al braulio e menta
sorbetto al mandarino e buccia d'arancia
sorbetto alla mela verde e calvadòs,
sorbetto alla fragola, limone e granella di pistacchio
sorbetto al mango e mandorla

CAFFÈ ESPRESSO

I menù possono essere modificati scegliendo dalle nostre proposte o alternative di pari valore

PROPOSTA 4 - FUSION FOOD

buvette delle bevande e del cocktail

*cocktail & aperitivi

spritz aperol o campari, analcolico alla frutta

prosecco doc Treviso

spremute e succhi naturali alla frutta

acque aromatizzate agli agrumi, erbe aromatiche e frutta

piccole creazioni

in cocottine, cucchiari e bicchierini 8/10 specialità tipo:

di mare

crema di zucca con gambero e bacon croccante,

peperoni e tagliatelle di seppioline

battuto di salmone allo yogurt e cetriolo

di terra

lonzino zuccina agrodolce e menta

caviale di melanzane bacon caprino e erbe

bufalina chioggia e balsamico

sfoglie & veggie

erbazzone reggiano

lollipop di giardiniera alla scapece

gocce di pane ai cereali con fave e pecorino

focacceria gourmet:

salmone e misticanza, prosciutto crudo e mozzarella di bufala

scamorza e speck, pomodorini acciughe del cantabrico

*menù al tavolo

paccheri rivisitati alla Norma con battuto di bufala

noce di vitellina steccata al bacon e rabarbaro

con fondo alle erbe e limone

millefoglie di patate, zucchine e montasio

mosaico di frutta esotica con sorbetto al lime

*vini bianchi e rossi delle nostre selezioni

*Torta della festa

CAFFÈ ESPRESSO E LIQUORI

I menù possono essere modificati scegliendo dalle nostre proposte o alternative di pari valore