

Carnevale • Sabato 9 marzo



CORSO
COMO
RESTAURANT

52

35€
per persona

Il menu comprende:
acqua, selezione di vino rosso
dalla nostra cantina e caffè

BUFFET IN MASCHERA + MUSIC PARTY

Dolce crudo di Parma
La coppa nostrana
La schiacciata Calabra
La mortadella di
Bologna ai pistacchi
Bresaola rucola e grana
Il salame Felino
Lo speck dell'Alto Adige

Melanzane a funghetto,
pomodoro e reggiano
Zucchine alla scapece
Peperoni stufati,
olivelle e capperi
Zeppolelle ai peperoni

Torta di ricotta
Sfogliatine salate
Fritto misto alla Napoletana

•

Bufaline Campane
Straciatella Pugliese
Pecorino a scaglie in forma

•

Insalata di polpo alla Ligure
con patate e fagiolini
Cocktail di gamberi
su letto di lattughino

•

Rigatoni gratinati con
prosciutto di Praga e
fior di latte d'Agerola

Mini cotolette
primavera con patatine
Bocconcini di manzetta
in gremolata con
polentina morbida

•

BUFFET DI DOLCI
Carpaccio d'ananas
con salsa fragola
Chiacchiere e Bugie
Tortelli gianduia,
vaniglia e classici
Frittelle di mele
alla Cannella

RISTORANTE
MEDITERRANEO

35€
per persona

Il menu comprende:
acqua, selezione di vino rosso
dalla nostra cantina e caffè

CENA con DELICATTO + MUSIC PARTY

GLI ANTIPASTI

Fiocchi di Parma e tortino di grana st.36 mesi
Strudel di pasta fillo con pere e taleggio
Vol-au-vent di polenta con funghi misti trifolati

IL PRIMO

Risotto con coriandoli di verdura e ristretto di Amarone con veli di grana

IL SECONDO

Medaglioni di vitello con crumble croccante alle nocciole e fagiolini in mazzetto, bacon e patate duchessa al timo

IL DOLCE

Torta Mimosa, chiacchiere e frittelle



Menù a la carte