Special moments

LE CENE DEGLI AUGURI

Welcome

APERITIVO

* Il servizio si svolge in piedi, in un clima informale con cocktail realizzati al momento, le pietanze saranno posizionate sul buvette e servite dal nostro staff!

"Amarcord"

Acque Minerali, Cocktail alla frutta *(non preparato prima, miscelato al momento)*
Soft Drink, Aperol Spritz , Wodkatini, Gold touch
Spumante Metodo Charmat

"Buvette"

… postazioni fisse per le pietanze che sono servite unicamente a buffet!

Grana Padano
Noci e nocciole tostate al sale marino
Canapè di gamberi, al salmone, caprino&lamponi
Spiedini di gamberi&kiwi |Fiordilatte&pomodorino
Bocconcini di formaggio primo sale, piquillo, capperi, acciughe
Conetti croccanti con robiola&mela golden |salmone&guacamole
Fogliolina di salvia croccante | Olivelle nere ripiene in pastella
Pinzimonio di verdure croccanti con i suoi intingoli
Tapas con jamon iberico | tortillas di polpo
Chevice di salmone | gamberi e melone
Cubotto di melone al San Daniele
Crostini di robiola e frutta



Special moments

LE CENE DEGLI AUGURI

Dinner

MENU SERVITO

Seduti | Proposta di menù degustazione **carne**…

"A tavola con Federico"

Ris'otto e ½

omaggio *a* Federico Fellini!
Cremoso *al* parmigiano-reggiano
salsa *di* mosto cotto,
mela Golden

Tournedos

filetto *di* vitello *con* riduzione
al Madeira, porcini
e tartufo nero

Pavlova

Meringa *e* crema chantilly, bourbon
coulis *e* gelato *di* lamponi,
pistacchio

Friandises

piccola pasticceria natalizia

Vini del territorio in abbinamento "selezione Sommelier"