

MENÙ CENE E PRANZI AZIENDALI

APERITIVO

Melograno Spritz o Campari Spritz
Analcolico ai frutti di bosco o alla mela verde

+

APPETIZER d'accompagnamento

Salame Campagnolo, Coppa del piacentino e Toma piemontese
Bottone con crema ai formaggi con erba cipollina, zuccina grill e lattuga
Pomodorini ripieni al tonno
Torta salata alle verdure
Cocotte di polenta morbida con funghi tiepidi
Olive all'ascolana

BIS DI PRIMI a scelta

Garganelli alla crema di zafferano con julienne di zucchine e gamberi
Paccheri con pomodorini, olive caiazzane e capperi leggermente piccanti
Fusilli freschi con melanzane fritte, pomodoro, basilico e ricotta salata
Cappellacci con ricotta di bufala e spinaci su crema di formaggi
Riso Carnaroli con funghi prataioli e mirtilli
Riso al Prosecco di Valdobbiadene
Risotto con zucca e salsiccia "luganiga"

DOLCE

Tiramidoro (Tiramisu al pandoro)
Tarte tatin alla mela con gelato alla crema
Panettone o Pandoro
con crema al mascarpone
Caffè

€ 32,00

Vino: Montepulciano o Falanghina
(1 bottiglia ogni 3 pax)