

# 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 e Toma piemontese  
Bottone ai formaggi con erba cipollina, pomodoro, zucchina grill e lattuga  
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"

## SECONDO a scelta

Brasato al Refosco con polenta saracena  
Filetto di maialino con funghi trifolati e patate al forno  
Trancio di salmone alle erbe con tris di verdure  
Spadellata di piovra, totani e gamberi su purea di fave

## DOLCE

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

€ 43,00

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