

L'APERITIVO A BUFFET



INGRESSO CON BUFFET E CONSUMAZIONE

TAVOLO RISERVATO

IL VENERDI DALLE 20:30 ALLE 00:30

IL SABATO DALLE 21:00 ALLE 00:00

17€

**PER GARANTIRE LA DISPONIBILITÀ COMPLETA DI TUTTE LE ISOLE DEL BUFFET, È
CALDAMENTE RACCOMANDATO L'ARRIVO NELLA FASCIA ORARIA:
VENERDÌ 20:30 - 21:00 SABATO 21:00 - 21:30**

GLI ANTIPASTI

Tigelle Calde con Farciture Miste ai Salumi della Tradizione

Fragranti tigelle servite calde, farcite con coppa piacentina saporita, cremoso gorgonzola dolce e gherigli di noce tritati e con mortadella IGP, cuore cremoso di stracciatella e una spolverata croccante di pistacchio

Il Cubotto Dorato all'Essenza di Sottobosco

Delicata frittatina soufflé cotta al forno, arricchita con filamenti di patate di montagna e trifolata di funghi champignon

Selezione di Sfizi Fritti e Salati al Forno

Un ricco assortimento di arancini, crocchette di patate, mini panzerotti dorati e rustici di pasta sfoglia serviti caldi

La Perla dei Campi all'Oro d'Autunno

Insalatina tiepida di farro perlato e ceci della murgia, impreziosita da cubetti di carote al forno e chicchi di melagrana augurali

Carpaccio di Manzo Marinato con Julienne di Finocchi, Melagrana e Pepe Rosa

Tenero affettato di manzo marinato agli agrumi freschi, servito con finocchi croccanti, arance a spicchi, chicchi di melagrana e una spolverata di pepe rosa

Spiedoni di Tranci di Piadina Farciti con Salame, Pesto Fresco, Insalatina e Caprese di Fiordilatte

Gustosi tranci di piadina arrotolata con salame, pesto e verde dell'orto, guarniti in cima con pomodorini datterini e morbide ciliegine di fiordilatte

I PRIMI

Lasagnetta al Ragù Bianco di Salsiccia, Porcini e Provola Affumicata

Sottili sfoglie all'uovo alternate a un saporito ragù bianco di salsiccia rosolata, funghi porcini trifolati e provola affumicata filante, legate da una besciamella alla noce moscata

Rigatoni alla Norma Rivisitata con Crema di Melanzane, Pomodoro San Marzano e Fiocchi di Burrata

Pasta corta saltata con salsa di pomodoro denso, cubetti di melanzane fritte, mantecata sul finale con un tocco di burrata e basilico fresco

I SECONDI

Straccetti di Tacchino ai Funghi Trifolati, Vino Bianco e Prezzemolo

Sottili sfilacci di tacchino saltati ad alta temperatura con funghi misti, sfumati al vino bianco e rifiniti con abbondante prezzemolo fresco

Spiedini Misti di Bovino e Suino alle Erbe Aromatiche con Spicchi di Patate Dorate al Forno

Bocconcini scelti di manzo e maiale sfumati al vino bianco e rosmarino, serviti con croccanti spicchi di patate novelle ai profumi di macchia mediterranea

PER FINIRE

Buffet di Biscotteria Mista e Selezione di Torte Assortite

Assortimento di pasticceria secca tradizionale e varietà di torte della casa servite a tranci

