

GIORNO 16/12/2018 PRANZO

MENU'

MENU' A BASE DI CARNE

BENVENUTO

SUCCHI DI FRUTTA

THE' FREDDO

ACQUA MINERALE NATURALE ED EFFERVESCENTE

APERITIVO A BUFFET

PROSECCO DOC COLLI VICENTINI = MONTECCHIO MAGGIORE

SUCCHI DI FRUTTA

ACE - ARANCIA - ANANAS

PANE DI SEMOLA RIMACINATA CON MOUSSE DI SALUMI, FORMAGGI, PATE' DI OLIVE

SFOGLIATINE DELLO CHEF

NUVOLETTA DI PANE FRITTO

ARANCINETTO

SANDWICH RIPIENI VERDURE E AFFUMICATO

CIOTOLINE DI ORZO PERLATO AI PROFUMI DI TIMPA

MOZZARELLINE ALL'OLIO CALDO

BIGNE SALATO CON MOUSSE DI VERDURE



ANTIPASTO A BASE DI CARNE SERVITO AL TAVOLO

CREPELLINA DI VERDURE SPONTANEE DI CAMPAGNA

COUS-COUS ALL'ORTOLANA

CIOTOLINA DI RICOTTA FRESCA

TRIS DI FORMAGGI E SALUMI SICILIANI

CAPONATINA

LE FRITTATINE DELLO CHEF

PARMIGIANA DI MELANZANE VIOLETTE

TRADIZIONE CONTEMPORANEA

(2 PRIMI PIATTI SERVITI SEPARATI)

RISOTTO CARNAROLI, ZUCCA GIALLA E GUANCIALINO

GNOCCHETTI DI PASTA FRESCA CON CREMA DI FUNGHI E PISTACCHIO

MEDITERRANEITA'

(2 SPECIALITA' DI CARNE SERVITO AL PIATTO CON CONTORNO)

CAPICOLLO DI MAIALINO CON DEMI-GLACE A VELO

ROLLATINA DI TACCHINELLA FARCITA CON SPINACINO, PROSCIUTTO E FORMAGGIO DOLCE

PATATE AL FORNO AROMATIZZATE CON SALVIA E ROSMARINO

DESSERT

TORTA "HERA"

ANGOLO CAFFE' E AMARI