

# THE TRADITIONAL BRUNCH

## ANTIPASTI

- Mini croissant farciti con prosciutto cotto e maio alla senape
- Tagliere con selezione di salumi
- Pizza Areadocks con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico fresco
- Angolo formaggi con miele e le nostre marmellate biologiche
- Code di gambero in tempura
- Mini muffin salati con ortiche e crema di robiola
- Cous cous con insalata di calamari e verdure
- Bagel con insalata di tacchino allo yogurt ed erbe
- Riso venere con gamberi, edamame e salsa cocco e zenzero
- Insalata di zucca, i suoi semi, feta greca con anacardi e germogli
- Tacos di mais con tartare di salmone e maio all'avocado
- Panino Bao con polled pork e salsa sriracha
- Uova in bassa temperatura con crema di patate e crescione
- Insalata di seppia con olive capperi e pomodorini
- Piccole battute di manzo con castagne, melograno e crema di salva cremasco

## PRIMI

- Risotto alla crema di formaggi e noci tostate
- Paccheri al ragu di mare
- Fusilloni alla carbonara
- Casoncelli di carne alla bresciana

## SECONDI

- Salsiccia di maialino con salsa ai cinque pepi
- Tagliata di Scottona Bavarese alla brace
- Arrostato di vitello al forno
- Trancio di ombrina con salsa limone e capperi

## CONTORNI

- Patate arrostate
- Carote saltate
- Spinaci al grana
- Sedano rapa al latte

## DOLCI

- Frutta fresca
- Yogurt Greco
- Crostata all'albicocca (No Lattosio )
- Mousse ai tre cioccolati
- Sacher ai lamponi (No Glutine)
- Macaron (No Glutine)
- Selezione di mignon dell'Areadocks North Department
- Gelato artigianale dell'Areadocks North Department
- Mini brioches dolci
- Cannoncini alla crema
- Biscotteria mista artigianale
- Pancakes con crema inglese e salsa al cioccolato

Incluso caffè -Esclusi acqua, vino e bibite

50 €