

THE TRADITIONAL BRUNCH

ANTIPASTI

- Mini croissant farciti alla cotto
- Tagliere di affettati
- Pizza con pomodoro, bufala e basilico
- Angolo formaggi e le nostre marmellate biologiche
- Mini fritto di pesce
- Caprese con pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala e basilico fresco
- Piccole polentine calde con gorgonzola
- Insalatona di zucca e formaggio vegano, anacardi e germogli
- Insalata tre cereali con gamberi e verdure saltati
- Frittelle di cime di rapa e salsiccia
- Carpaccio di spada con indivia croccante, arancia e sesamo tostati
- Carne salada con rucola, grana ed aceto balsamico
- Battuta di manzo al cucchiaino con acciughe e capperi
- Omelette

PRIMI

- Orzotto con crema di barbabietola e blu di capra
- Spatzle con ragù di cervo e nocciole
- Trofie con guazzetto di pesce e basilico
- Lasagnetta di pasta con zucca ed erbe

SECONDI

- Pescato del giorno al vapore
- Costine di maiale laccato al bbq
- Arrosto di coniglio al forno
- Tagliata di Scottona bavarese alla brace

CONTORNI

- Patate arrostiti
- Carote al prezzemolo
- Funghi trifolati al prezzemolo
- Broccoletti all'acciuga

DOLCI

- Gelato artigianale di Areadocks
- Biscotti assortiti
- Cannoncini alla crema
- Yogurt greco con frutta fresca
- Piccola pasticceria
- Piccole brioches dolci
- Torta di mele
- Mousse ai tre cioccolati
- Torta pere e cioccolato
- Macarons
- Pancakes

Incluso caffè - esclusi acqua, vino e bibite

42 €

