



Menù

I salumi

Prosciutto crudo di Parma
Coppa piacentina
Salame bresciano
Lonzino marinato alla menta e rosmarino
Mortadella con i pistacchi
Pancetta al pepe nero

I formaggi

Bocconcino delle Langhe
Formaggio Duro Italiano
Formagella Monte27
Formagella Paleni
Pecorino Nostrano d'Oro Blu
Toma Alta Valle Seriana

Mozzarelle

Burrata affumicata
Burrata classica
Mozzarella ciliegia di Bufala

Corner del fornaio

Focaccia all'olio extravergine di oliva
Pane artigianale
Grissoni artigianali

I Caldi A Buffet

Salamina scottata con aceto balsamico polentina di Storo
Pancia di maialino con salsa BBQ
Mombolino alla bresciana

Le composte fredde

Riso venere con ananas e code di gambero
Riso indonesiano con carote pollo al curry e salsa di soia
Fregola di grano duro con verdure croccanti
Roast beef all'inglese
Vitello tonnato

Primo piatto

Malfatti al pomodoro con ricotta infornata e basilico

I dolci a Buffet

Torte da credenza allo spizzico
Frutta fresca di stagione

Dalla nostra cantina

Franciacorta Contadi Castaldi
Brut Lugana Lunatio Masi Doc
Bonacosta Valpolicella Cantina Masi
Acqua naturale e frizzante Castello Succhi alla frutta

