



Al tramonto

Buvette

Cocktail Analcolico – Cocktail alcolico
Prosecco Bollè Andreola



DAL SALUMIERE

Prosciutto crudo di Parma, Coppa di Parma,
Salame Piacentino D.o.p., Pancetta al pepe



DAL'ORTOLANO

Cheesecake salata all'erba cipollina con crumble di olive
"La Classica" giardiniera piemontese di nostra produzione
Sfoglia alle verdure di stagione



IL CASARO

Parmigiano reggiano e Pecorino romano D.o.p. con
Miele di acacia e composta di cipolle

Sfoglie di pizza e focaccia



35€

Bevande: 1 bottiglia di vino ogni 4 persone, acqua e caffè



Con Primo
Con bis di primi

+ € 5

+ € 8

Riso selezione carnaroli con pesto di basilico e burrata con pomodori secchi e polvere di capperi

Paccheri di Gragnano con pesto di pistacchi e zucchine con guanciale croccante

Riso selezione carnaroli con crema di fave e crudité di gamberone marinata

Calamarata con salsa di ciliegino giallo e calamaretti

Torta a scelta
o torta di cake design personalizzata

+ € 7

INFORMAZIONI

- La regolamentazione sul Covid non consente l'autogestione di buffet, pertanto tutto verrà servito dal nostro personale
- I bambini dai 4 ai 10 anni pagano il 50 % del prezzo dell'adulto, sotto i 4 anni a consumazione
- L'accoglienza avviene non prima delle ore 18.30 e la chiusura massimo alle 24.00
- E' possibile fare buffet durante l'orario di pranzo, ma solamente occupando un'intera sala
- È possibile portare la torta dall'esterno, ma deve essere fatta in pasticceria, il costo del servizio è di € 2.00 a persona