



Al tramonto... Mare

Buvette

Cocktail analcolico – Cocktail alcolico
Prosecco Bollè Andreola

Disco di polenta croccante con baccalà mantecato
Carpaccio di salmone marinato con spuma ai pomodori secchi
Bruschetta con cime di rapa aglio e olio, acciughe
La nostra giardiniera



DALL'ORTOLANO

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



DAL CASARO

Parmigiano reggiano e Pecorino romano D.o.p.
Con miele di acacia e composta di cipolle



IL PANIERE

Grissini e focaccia

45€

Bevande: Vino (1 bottiglia ogni 4 persone) acqua e caffè



CON PRIMO
CON BIS DI PRIMI

+ € 5

+ € 9

Riso cacio e pepe con crudità di gamberoni

Paccheri al ragù di piovra

ALLESTIMENTO IN GIARDINO

+ € 10

TORTA A SCELTA
TORTA DI CAKE DESIGN PERSONALIZZATA

+ € 7

(prezzo da quantificare)

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