



Al tramonto... Terra

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



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

Sfoglie di pizza e focaccia



35€

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



CON PRIMO
CON BIS DI PRIMI

+ € 5

+ € 9

Riso selezione carnaroli con toma piemontese
crusky crosky e prezzemolo liquido

Paccheri di Gragnano con pesto di basilico,
con pomodoro, mandorle e pecorino

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