



Il gran buffet di Piaceri d'Italia

Aperitivo di benvenuto

Crostini di mousse di ricotta di bufala

Crostini di pane di Andria con capuliatà

Salame di Varzi al coltello

Prosciutto crudo di San Daniele con grissini torinesi

Bocconcini di casera 12 mesi di stagionatura

Aperitivo alcolico e analcolico

Primo piatto caldo servito al tavolo (uno a scelta)

Il risotto vialone nano con funghi porcini e stimmi di zafferano di colfiorito

o

Il risotto carnaroli aromatico con code di gamberi e brunoise di zucchine

o

I tagliolini all'uovo con ragu' di carciofi di Ladispoli e guancialetto di cinghiale senese

o

I ravioli di ricotta ed erbe spontanee al burro di latte di vacche rosse e salvia

o

Gli gnocchetti di patate con crema di latte e zafferano

o

Le pennette di benedetto cavalieri con ragu' di pomodorini datterino e filetto di

baccalà al profumo

di origano del tirreno

o

La classica pasta e fagioli

BUFFET TIPICO E RARO DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Isola dei salumi regionali

Violino Di Capra della Valchiavenna

Brisaola della Valchiavenna

Bastardelli della Valchiavenna

La vera mortadella di Bologna

Il filetto baciato di Ponzone

La pitina della Valtramontina

La mortandela della Val di Non

La mortadella della Val d'Ossola

Il lardo di colonnata della famiglia Guadagni

Il salame di Varzi

La soppressata di Monte Poro

Isola dei formaggio regionali

Casera 18 mesi di stagionatura

Bitto 24 mesi di stagionatura

Pecorino di Monte Poro

Taleggio a latte crudo della Valsassina

Ragusano

Ricotta di bufala di Battipaglia

La burrata di bufala di Andria

Assortimento di formaggi di capra

Il piccantino di Mezzacca

La mozzarella di Bufala di Battipaglia

In abbinamento a confetture di pomodori verdi al piennolo del Vesuvio e un
assortimento di miele

Isola degli oli extravergine d'oliva d'Italia

olio extravergine d'oliva Hyblon (Sicilia)

olio extravergine d'oliva di Vezio (Lombardia)

olio extravergine d'oliva Liso (Puglia)

olio extravergine d'oliva Sant'Andrea (Sicilia)

olio extravergine d'oliva (Liguria)

olio extravergine d'oliva del Garda (Lombardia)

olio extravergine d'oliva (Toscana)

olio extravergine d'oliva (Umbria)

olio extravergine d'oliva (Marche)

Isola del pane d'Italia

Il pane nero di Castelvetro

Pane d'Altamura

Pane Pugliese

Pane di patate della Garfagnana

Pane toscano sciocco

Isola delle verdure

Capperi di Pantelleria

Capuliata di pomodori secchi siciliani

Olive croccanti del Belice

Melanzane siciliane all'olio extravergine d'oliva

Verdure di stagione

Isola delle confetture

Selezione di confetture artigianali

Il classico buffet di dolci

Gelato alla vaniglia con macedonia

Baci alle nocciole piemontesi ripieni di crema di chianti

Baci alle nocciole piemontesi ripieni di crema di barbaresco

Baci alle nocciole piemontesi ripieni di crema al caffè

I cannoli siciliani

La torta alle nocciole senza farina

Crepes con macedonia di frutta gelato alla vaniglia e cioccolato fuso

Crostata di frutta fresca con crema pasticcera

Vini

Selezione di vini della nostra cantina

Acqua minerale gassata e naturale

Bibite

caffè'