

PROPOSTA MENU'  
**BUFFET**



40,00€ AD OSPITE

**CALICE DI BENVENUTO**

Prosecco millesimato

**BUFFET**

Prosciutto di Parma.

Salame Felino.

Verticale di formaggi composte di frutta.  
Golosità in frittura (foglie di salvia, fiori di zucca ecc...).

Torte salate.

Cocotte di polenta al sugo di pesce.

Couscous invernale zucca.

Seppia con piselli crostino di pane all'acqua fatto in casa.

Bocconcini di salsiccia e patate al forno.

Risotto Carnaroli vercellese allo sgusciato di mare.

Lasagnetta della tradizione romagnola.

**Dolci natalizi**

La cena sarà accompagnata da una selezione di vini bianchi e rossi del nostro territorio, nella misura di una bottiglia ogni 3 ospiti.

PROPOSTA MENU'  
**BUFFET**



45,00€ AD OSPITE

**CALICE DI BENVENUTO**

Prosecco millesimato.

**BUFFET**

Prosciutto di Parma.

Salame Felino.

Verticale di formaggi composte di frutta.

Cocotte di polenta al sugo di pesce.

Couscous invernale zucca.

Tartare di tonno pinna gialla terra di capperi.

Seppia con piselli crostino di pane all'acqua  
fatto in casa.

Bocconcini di salsiccia e patate al forno.

Calamaro al testo su letto di misticanza

Strozzaprete Marina ( gambero - calamaro -  
pomodoro pachino).

Raviolo fatto in casa al bianco.

**Dolci natalizi**

La cena sarà accompagnata da una  
selezione di vini bianchi e rossi del nostro  
territorio, nella misura di una bottiglia ogni 3  
ospiti.

PROPOSTA MENU'  
**BUFFET**



50,00€ AD OSPITE

**CALICE DI BENVENUTO**

Prosecco millesimato.

**BUFFET**

Prosciutto di Parma.

Salame Felino.

Verticale di formaggi, composte di frutta.

Golosità in frittura (foglie di salvia, fiori di zucca ecc...)

Cocotte di polenta ceci e cozze.

Couscous invernale zucca.

Insalatina tiepida di polipo patate di Montefiore.

Tartare di tonno pinna gialla terra di capperi.

Seppia con piselli crostino di pane all'acqua fatto in casa.

Bocconcini di salsiccia e patate al forno.

Sardoncini croccanti verdure julienne.

Risotto Carnaroli vercellese crema di zucca e salsiccia.

Pacchero De Cecco al sugo di pesce.

Raviolo fatto in casa al bianco.

**Dolci natalizi**

La cena sarà accompagnata da una selezione di vini bianchi e rossi del nostro territorio, nella misura di una bottiglia ogni 3 ospiti.

PROPOSTA MENU'

# PLACE'



45,00€ AD OSPITE

## **CALICE DI BENVENUTO**

Prosecco millesimato.

## **PER COMINCIARE**

Carpaccio di gambero argentino passion fruit.

Tartarina di tonno pinna gialla terra di capperi.

## **PRIMO PIATTO**

Passatello della tradizione romagnola al profumo di orata capperi di Pantelleria.

## **PIATTO DI MEZZO**

Crocantezza di branzino in crosta di mandorle e pistacchi parmantier di patate

## **Dolci natalizi.**

La cena sarà accompagnata da una selezione di vini bianchi e rossi del nostro territorio, nella misura di una bottiglia ogni 3 ospiti.

PROPOSTA MENU'

# PLACE'



50,00€ AD OSPITE (N.1)

## **CALICE DI BENVENUTO**

Prosecco millesimato.

## **PER COMINCIARE**

Sformato di verdure vongole Lupino.  
Tartare di tonno pinna gialla terra di cappero..

## **PRIMO PIATTO**

Strozzaprete Marina (gambero- calamaro -  
vongole - pomodoro Pachino).  
Risotto Carnaroli vercellese allo  
sgusciato di mare.

## **PIATTO DI MEZZO**

Filetto di spigola alla mediterranea  
(oliva greca - patate di Montefiore - pomodoro  
Camone).

## **Dolci natalizi.**

La cena sarà accompagnata da una  
selezione di vini bianchi e rossi del nostro  
territorio, nella misura di una bottiglia ogni 3  
ospiti.

PROPOSTA MENU'

# PLACE'



50,00€ AD OSPITE (N.2)

## **CALICE DI BENVENUTO**

Prosecco millesimato.

## **PER COMINCIARE**

Sformato di verdure al sugo di pesce.  
Barafonda (spicchi di piadina, misticanza, cipolla di Tropea ghiacciata, sardoncini diliscati).

## **PRIMO PIATTO**

Risotto rosso allo sgusciato di mare.

## **PIATTO DI MEZZO**

Filetto di spigola in cartafatta alla mediterranea  
(oliva greca - patate di Montefiore - pomodoro Camone).

## **Dolci natalizi.**

La cena sarà accompagnata da una selezione di vini bianchi e rossi del nostro territorio, nella misura di una bottiglia ogni 3 ospiti.

PROPOSTA MENU'

# PLACE'



60,00€ AD OSPITE

## **CALICE DI BENVENUTO**

Prosecco millesimato.

## **PER COMINCIARE**

Salmone affumicato pan brioche pane burro  
all'erba cipollina.

Tentacolo di polipo crema di porro e patate di  
Montefiore.

## **PRIMO PIATTO**

Passatello della tradizione romagnola al  
profumo di mare.

Fregola sarda allo sgusciato.

## **PIATTO DI MEZZO**

Calamaro al testo di Monte Tiffi  
riduzione di balsamico.

Bandierine di gambero argentino.  
Misticanza.

## **Fantasia di dolci natalizi**

in abbinamento a fingers di crema chantilly.

La cena sarà accompagnata da una  
selezione di vini bianchi e rossi del nostro  
territorio, nella misura di una bottiglia ogni 3  
ospiti.

PROPOSTA MENU'

# PLACE'



65,00€ AD OSPITE

## **CALICE DI BENVENUTO**

Prosecco millesimato.

## **PER COMINCIARE**

Carpaccio di gambero perle di melagrana.

Acciuga del Cantabrico crema di burrata  
pane tostato.

## **PRIMO PIATTO**

Passatello al nero di seppia calamaro julienne  
pomodoro Pachino.

## **OPPURE**

Passatello giallo della tradizione romagnola al  
profumo di orata capperi di Pantelleria.

## **PIATTO DI MEZZO**

Tagliata di tonno pinna gialla salmoriglio.  
Patate al forno.

## **Fantasia di dolci natalizi**

in abbinamento a fingers di crema chantilly.

La cena sarà accompagnata da una  
selezione di vini bianchi e rossi del nostro  
territorio, nella misura di una bottiglia ogni 3  
ospiti.