

## MENU' A BASE DI CARNE

BENVENUTO  
SUCCHI DI FRUTTA  
THE' FREDDO  
ACQUA MINERALE NATURALE ED EFFERVESCENTE  
APERITIVO A BUFFET  
PROSECCO DOC COLLI VICENTINI – MONTECCHIO MAGGIORE  
SUCCHI DI FRUTTA  
ACE - ARANCIA - ANANAS  
PANE DI SEMOLA RIMACINATA CON MOUSSE DI SALUMI, FORMAGGI, PATE' DÌ OLIVE  
SFOGLIATINE DELLO CHEF  
NUVOLETTA DI PANE FRITTO  
CROCCHETTE DI PATATE  
SANDWICH RIPIENI VERDURE E AFFUMICATO  
CIOTOLINE DI ORZO PERLATO AI PROFUMI DI TIMPA  
MOZZARELLINE ALL'OLIO CALDO  
PIZZETTINE  
FRITTELLINE DELLO CHEF  
BIGNE SALATO CON MOUSSE DI VERDURE

---

ANTIPASTO  
CREPELLINA DI VERDURE SPONTANEE DI CAMPAGNA  
COUS-COUS ALL'ORTOLANA  
CIOTOLINA DI RICOTTA FRESCA  
TRIS DI FORMAGGI E SALUMI SICILIANI  
CAPONATINA  
ARANCINETTO  
PARMIGIANA DI MELANZANE VIOLETTE

TRADIZIONE CONTEMPORANEA  
RISOTTO CARNAROLI AL RADICCHIO E CACIOTTA AFFUMICATA

\*\*\*

TROFIE DI PASTA FRESCA AL DOLCE PESTO DI MANDORLE

MEDITERRANEITA'  
PICCATINA IN SALSA SPECCHIATA AGLI AGRUMI  
FAGOTTINO DEL MONSU'  
PATATE ALLA CONTADINA  
DESSERT  
SEMIFREDDO ALLE MANDORLE CON CIOCCOLATA CALDA  
CENTROTAVOLA CON PANDORO, PANETTONE AUGURALE E CANNOLICCHI FARCITI