CLASSICO
TRATTORIA & COCKTAIL

BUFFET SERVITO

FINGER
Mondeghilo e maionese allo zafferano
Focaccia, Porchetta D'Alterio al miele e Cremoso al pecorino
Chips di patata e fiocchi di sale "Maldon"
Pane croccante, burro al lampone e alice di Sciacca
Cruditè di verdura in pinzimonio e senape di Digione al caffè
Pallotte cacio, ova e mostarda al pomodoro
Spiedino bufalina, datterino e basilico
Choux con farcia di ricotta di capra e caponata stagionale in agrodolce
Cubotto di riso thai e julienne di verdure
Panelle con rosmarino e cipollotto rosso fondente
Mini club sandwich al triplo strato di pane

PRIMI PIATTI CALDI
Calamarata di Gragnano, zuppetta di pescato e crostacei
Riso Carnaroli riserva, zafferano, spuma di parmigiano e fondo bruno

DUE TAPAS A SCELTA
Tartare di salmone agli agrumi e burrata - Lecca lecca di gamberi rosa e arancio dry
Mini hamburger di tartare di fassona e le sue salse - Maialino in salsa tonnata

PER FINIRE
Panettone artigianale Milanese Pasticceria "Buonarroti"
crema al mascarpone al mandarino

Pranzo o Cena a buffet, acqua Maxiama e Electa, vino una bottiglia ogni quattro persone oppure un drink a persona:
45 euro a persona

Le pietanze e i vini potrebbero subire qualche piccola variazione a seconda della disponibilità giornaliera.



CLASSICO
TRATTORIA & COCKTAIL

BUFFET SERVITO

FINGER
Mondeghilo e maionese allo zafferano
Focaccia, Porchetta D'Alterio al miele e Cremoso al pecorino
Chips di patata e fiocchi di sale "Maldon"
Pane croccante, burro al lampone e alice di Sciacca
Cruditè di verdura in pinzimonio e senape di Digione al caffè
Pallotte cacio, ova e mostarda al pomodoro
Spiedino bufalina, datterino e basilico
Choux con farcia di ricotta di capra e caponata stagionale in agrodolce
Cubotto di riso thai e julienne di verdure
Panelle con rosmarino e cipollotto rosso fondente
Mini club sandwich al triplo strato di pane

PRIMI PIATTI CALDI
Maccherone di "Gragnano" ai tre arrosti, olio al rosmarino e scorzetta d'arancia
Riso Carnaroli Riserva, cacio, cinque pepi, melograna e nocciole

PER FINIRE
Panettone artigianale Milanese Pasticceria "Buonarroti"
crema al mascarpone al mandarino

Pranzo o Cena a buffet, acqua Maxiama e Electa, vino una bottiglia ogni quattro persone oppure un drink a persona:
35 euro a persona

*Le pietanze e i vini potrebbero subire qualche piccola variazione a seconda della disponibilità giornaliera.



CLASSICO
TRATTORIA & COCKTAIL

BUFFET SERVITO

FINGER
Mondeghilo e maionese allo zafferano
Focaccia, Porchetta D'Alterio al miele e Cremoso al pecorino
Chips di patata e fiocchi di sale "Maldon"
Pane croccante, burro al lampone e alice di Sciacca
Cruditè di verdura in pinzimonio e senape di Digione al caffè
Pallotte cacio, ova e mostarda al pomodoro
Spiedino bufalina, datterino e basilico
Choux con farcia di ricotta di capra e caponata stagionale in agrodolce
Cubotto di riso thai e julienne di verdure
Panelle con rosmarino e cipollotto rosso fondente
Mini club sandwich al triplo strato di pane

PRIMO PIATTO CALDO
Pacchero di "Gragnano" ai tre pomodori arrosto, basilico e cremoso di pecorino

PER FINIRE
Panettone artigianale Milanese Pasticceria "Buonarroti"
crema al mascarpone al mandarino

Pranzo o Cena a buffet, open bar linea premium:
25 euro a persona

*Le pietanze e i vini potrebbero subire qualche piccola variazione a seconda della disponibilità giornaliera.

