



Note (1) e (2) e (3) A scelta della casa in base alla disponibilità di materie prime e in base alla fantasia dello chef con possibilità di Variazione anche negli antipasti

:

Prezzo a persona € 25,00 (vini e caffè esclusi)

Vino della casa € 6,00 a bottiglia (oppure carta vini)

Il nostro Menù Primavera/Estate

Antipasti della casa

Il Buffet del Molino

- Tagliere con salumi della casa*
- Selezione di formaggi al taglio con miele*
- Zucchine marinate al balsamico*
- Misticanze di stagione*
- Vitello tonnato*
- Carpaccio rucola e grana*
- Frittatine di verdure*
- Quiche e poi...*
- Fantasie dello chef*

Due primi piatti (un riso e una pasta)

- (1) Risotto gamberi e fragole*
- (1) Riso Chevre, melanzane con riduzione di balsamico*
- (1) Risotto asparagi e zafferano*
- (1) Risotto ai profumi di basilico*
- (1) Riso zafferano e zola in salsa*

- (2) Lasagnette vegetariane*
- (2) Tagliolini freschi alle verdure croccanti*
- (2) Caramelle alle olive con salsa crudaiola*
- (2) Maltagliati gamberi zafferano e pachino*
- (2) Gnocco vongole e zucchine*
- (2) Triangoli alla rucola con riduzione di Framiner e crema alpina*
- (2) Profie con rana pescatrice, pinoli e taggiasche*

Un secondo di Carne

- (3) Tagliata di manzo rucola e grana*
- (3) Arrosto di vitello*
- (3) Rollè di carni bianche*
- (3) Straccetti di manzo sfumati alla birra o vino bianco con peperoni*
- (3) Asado*
- (3) Petto di tacchinella farcito*
- (3) Tagliata di pollo con funghi*
- Con patate e/o verdure di stagione*

Buffet di dolci