

ESEMPIO di MENÙ per MEETING / A SELECTION of our MEETING MENUS

COFFEE BREAK / COFFEE BREAK

Standing con tavoli di appoggio. Min. garantito di 10 persone. Orari di servizio: dalle 8.00h alle 11.30h e dalle 14.00h alle 18.00h / Standing coffee break. Min 10 guests. Served from 8am to 11.30am and from 2pm to 6pm

“SOFT”

CAFFÈ ESPRESSO / Espresso

CAFFÈ D'ORZO / Barley coffe

TÈ E TISANE ASSORTITE / Tea and herb tea

SUCCHI DI FRUTTA / Juices

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE / Sparkling and still water

PANCAKES CON MIELE BIOLOGICO E GRANELLA DI FRUTTA SECCA (NOCCIOLE, PISTACCHI, NOCI)

Pancakes with organic honey, chopped dried fruit (walnuts, pistachio, hazelnuts)

MINI BRIOCHES DOLCI / Small sweet brioches

MENÙ LUNCH SERVITI AL TAVOLO / 3 COURSE LUNCH MENU

Min 10 persone. Acqua e caffè inclusi. Vini esclusi / Min. 10 guests. Water and espresso included. Wines not included

“MENÙ MANTEGNA”

LETTO DI ZUCCHINE GRIGLIATE CON TOMINO IN PASTA BRIK ARROSTITO AL FORNO

Grilled zucchini with tomino cheese and brik pasta

PACCHERO ALLA SICILIANA, MELANZANE, SAN MARZANO, SEDANO E PINOLI

Paccheri (short pasta) with eggplant, San Marzano tomatoes, celery and pine nuts

SOFFICE LIEVITATO RIPIENO ALLA MARMELLATA D'ALBICOCCHES CON CREMA ALLA VANIGLIA

Soft leavened filled with apricot jam and vanilla cream



MENÙ LUNCH A BUFFET CON POSTI A SEDERE / SEATED BUFFET LUNCH

Min. 20 persone. Acqua e caffè inclusi. Vini esclusi / Min. 20 guests. Water and espresso included. Wines not included

"MENÙ SALGARI"

PICCOLA BAVARESE AL FORMAGGIO CON FUNGHI MISTI

Small bavarese with cheese and mixed mushrooms

TAGLIERE DI COTTO ALLO STRACCIO CON ZEPPOLE ALLA SALVIA

Ham served with zeppole (fried sage)

CLUB SANDWICH CLASSICO CON PANE NERO AI CEREALI

Classic club sandwich made with black cereal bread

TORTA SALATA CASERECCIA CON VERDURE, RICOTTA E CREMA D'UOVO

Quiche with vegetables, ricotta cheese and egg cream

ASSORTIMENTO DI VERDURE COTTE E GRIGLIATE

Mixed vegetables (cooked and grilled)

DISCO DI PASTA BRISÈ CON SPUMA ALLA ROBIOLA, TRANCETTO DI SALMONE MARINATO CON CIPOLLINA E LEMON GRASS

Shortcrust pastry with soft cheese cream, small salmon steak marinated with chives and lemon grass

CANNELLONI GRATINATI AGLI ASPARAGI E RICOTTA AFFUMICATA

Cannelloni with asparagus and smoked ricotta cheese

SCALOPPA DI POLLO CON PANCETTA, FONTINA E SALVIA

Chicken escalope with bacon, fontina cheese and sage

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Fresh fruit

Tali menù sono puramente indicativi in quanto soggetti alla variazione stagionale / The menus are samples and subject to seasonal change.

Informiamo i gentili clienti che eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari vanno segnalate al momento della conferma del menù / Kindly inform us in advance about any intolerance, allergies, vegan or vegetarian menu requirements.

