

MENU' PLUS

Aperitivo a Buffet con Corner tematici:

- **Corner del norcino** Salumi e Affettati misti selezionati della Casa
- **Corner del casaro** Selezione di Formaggi del territorio e Nazionali
- **Corner del fritto** Sfiziosità di Verdure, di Mare e di Carne fritte al momento
- **Corner del pane** Prodotti da forno, d'accompagnamento e Pizze fatti in casa
- **Verdure miste** grigliate o al forno
- **Insalate di...** Insalata di Farro, di Ceci, di Pollo (e tanto altro...)
- **Finger food** Monoporzioni, piccoli assaggi al bicchiere o al cucchiaio
- **Corner del mare** Insalata di mare e proposte di Pesce secondo stagionalità
- **Showcooking** Piatti cucinati live direttamente dai nostri Chef

Alternative anche per Vegetariani e intolleranze di vario genere

Risotto a scelta tra:

- Risotto allo Zafferano di Pozzolengo e Finferli
- Risotto Black Garlic con Porcini e riduzione di Frutti Rossi
- Risotto all'Amarone della Valpolicella
- Risotto al Tartufo uncinato, Pepe di Sichuan e Cacio Bresciano
- Risotto con Mousse di Piselli, Sale alla Liquirizia, Code di Scampo e il suo Crudo
- Risotto con cuore di Capesante, brunoise di Zucchine e bisque bianca di Pesce sfumata al Martini Dry
- Risotto al Bagoss estivo e Noci tostate

Pasta a scelta tra:

- Garganelli con Ragù di Pesce
- Calamarata con Ragù di Pescatrice
- Raviolo di Burrata con crema di Datterino giallo e Basilico

Secondo a scelta tra:

- Medaglione di Filetto di Scottona Irlandese, Cipolla rossa di Tropea caramellata e Bon Bon di Patate al Rosmarino
- Medaglione di Filetto di Manzo glassato alle Prugne con Crema di Pane e Salsa Agrodolce
- Filetto di Manzo bardato al Lardo di Colonnata, Insalatina di Finocchi e riduzione di Rosso del Garda
- Costolette d'Agnello Irlanda alla scottadito con Patate rosse al Rosmarino
- Costolette d'Agnello glassato al Miele e Pistacchio
- Roll – boll di Vitello in Crosta di Pane Panco, Burro e Mirtilli
- Petto d'Anatra glassato al Miele con Pomodorini confit e Cipollotto all'Aceto Balsamico
- Degustazione di Pesce in Panure (3 Gamberoni, Capasanta, Salmone e Tonno)
- Pescato secondo disponibilità (Dentice, Cernia, Ricciola, Ombrina) in bellavista al Sale con Broccoletti tricolore al vapore, al forno con Olive e Capperi, alla Mediterranea con Pomodorini, Olive, Capperi, Acciughe
- Catalana di Crostacei (mezza Aragosta, 2 Scampi, 4 Gamberoni) a scelta con Verdura o con Frutta Tropicale (Mango, Papaya ecc; extra 3€ a persona)