



BRUNCH - DA BERE....TO DRINK....

Acqua naturale e frizzante - *Still and Sparkling Water*

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g. Extra Dry (1 bottle every 5 people)

Succhi di frutta - *Fruit Juices*

A BUFFET

Insalata di pasta - *fresh cold pasta salad* (olive, pomodorini, mozzarella e tonno - *olives, tomatoes and tuna*)

Panzanella con gamberi, pomodorini, cetrioli, cipolle rosse, sedano e olive - *Summer bread salad with prawns, tomatoes, cucumbers, red onion, celery and olives*

Affettati e formaggi misti - *Mixed cold cuts and cheeses*

Parmigiana di melanzane - *Soft fried aubergines with roasted tomato cream and mozzarella cheese*

Selezione di pane, pane Carasau, grissini e focaccia - *Selection of bread, pane Carasau, bread sticks and focaccia*

LE UOVA - EGGS

Uova strapazzate e pancetta, uova sode ripiene con tonno e maionese, omelette, uova all'occhio di bue

Scrambled eggs and bacon, hard-boiled eggs stuffed with tuna and mayonnaise, omelettes, fried eggs

ANGOLO DEL GIARDINIERE - GARDEN CORNER

Insalata caprese - *Caprese salad* (mozzarella, tomatoes and oregano)

Verdure in pinzimonio - *Raw vegetables pinzimonio*

Insalata di cetrioli con salsa allo yogurt e pepe rosa - *Cucumbers salad with yogurt sauce and red pepper*

DESSERT

Tiramisù

Macedonia di frutta - *Fruit salad*

PER CONCLUDERE....TO CONCLUDE....

Caffè espresso e caffè lungo - *Coffee espresso, American Coffee*

Caffè decaffeinato - *Decaffeinated coffee*

Selezione di tè e latte - *Tea Selection and Milk*