



COCKTAIL DINNER

....DA BERE....TO DRINK....

Acqua naturale e frizzante - *Still and Sparkling Water*

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g. Extra Dry (1 bottiglia ogni 5 persone) - *(1 bottle every 5 people)*

Red wine Chianti Le Ginestre (1 bottiglia ogni 5 persone) - *(1 bottle every 5 people)*

Succhi di frutta - *Fruit Juices*

BUFFET

Mixed cheeses - *Tomino Piemontese, Parmigiano Reggiano Dop., Taleggio Dop, Hemmental cubes with fennel and olive oil*

Mixed cold cuts - *Prosciutto di Parma Dop, Bresaola, Salame, Mortadella I.g.p.*

Burrata con pomodorini - *Burrata with cherry tomatoes and fresh basil*

Salmone affumicato, finocchi, arance e olive nere - *Smoked salmon with fennels, oranges and black olives*

Verdure sottolio, carciofi, pomodori secchi e melanzane - *Vegetables in oil, Artichokes, Dried tomatoes, Aubergines*

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

FIRST COURSES BUFFET

Risotto al pesce persico - *Risotto with perch fish*

Ravioli ricotta e spinaci - *Ravioli with ricotta and spinach*

SECOND COURSES BUFFET

Carpaccio di Roastbeef con insalata, Casera e noci - *Carpaccio of RoastBeef with salad, Casera Cheese and nuts*

Vitello tonnato - *Veal with tuna sauce*

DESSERT

Tiramisù

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*