

**BUFFET dalle 20.30 alle 23.30**

**Antipasti**

Rose di Lardo di Colonnata su Pane ai Cereali Guarnito con Marron Glacè e Miele  
Bouquet di Salumi Accompagnati da Focaccia  
(Fiocchetti di Crudo, Bresaola Valtellinese, Salame Piacentino e Speck dell'Alto Adige)  
Assiette di Formaggi Accompagnati da Mieli e Marmellate Consigliate dallo Chef  
( Pecorino Sardo Dolce, Zola, Grana, Pecorino Romano Stagionato e Taleggio)  
Gamberetti in Salsa aurora  
Veli di Spada Marinato alle More

**Primi**

Ravioli di Zucca Mantecati al Burro Salvia e Amaretto  
Mille Foglie di Pasta Fresca alla Triglie e Moscardini con Vellutata di Basilico e Pomodorini

**Secondi**

I Deliziosi Frittini  
(Gnocco Fritto, Zucchine e Melanzane, Croquettes, Mozzarelline In Carrozza E Arancini Di Riso)  
Le Grigliate  
(Misticanza Di Verdure)  
Salmone Norvegese in Crosta di Patate e Zucchine  
Zampone di Modena Affogato in un'Infinità di Fortunatissime Lenticchie  
Tagliata di Ananas  
Spicchi di Pandoro e Panettone abbinati alle Nostre Creme  
Caffè