

Brunch di Capodanno

Pranzo del 1 Gennaio 2022

Uova strapazzate con bacon
Uova alla Benedict
Omelette al formaggio
Salmone affumicato e panna acida
Waffle con frutta di stagione e panna montata
Muffin assortiti
Croissant dolci e salati
★★★★★

Pandoro e Panettone con salse tradizionali
Tenerina
Cheese cake ai frutti rossi
Torta di pere e cannella
Strudel di mele
Piccoli dessert:
Tiramisù,
Morbido al fondente e lamponi
★★★★★

Selezione di pane dal nostro forno,
tigelle e croccanti salati
Focaccia farcita:
prosciutto crudo e squacquerone,
verdure brasate
Sandwiches assortiti:
salmone con robiola al rafano e cetriolo,
petto di pollo con misticanza
e Parmigiano Reggiano,
verdure grigliate e pesto rosso
Mini hamburger di Fassona
Erbazzone
Quiche lorraine
Mini croissant farciti
Burratine e ricottine di bufala

Caprino fresco
Parmigiano Reggiano e Grana Padano
Pecorino di Fossa di Sogliano DOP
Gorgonzola dolce DOP
Taleggio
★★★★★

Lasagna alla Bolognese
Tortellini in doppio brodo di cappone
Orzotto al radicchio di Treviso e salamella
Il gran bollito
Seppie in umido con polentina
Cotolette di pollo alle erbe aromatiche
Lenticchie benaugurali
Purea di patate
Verdure alla griglia
★★★★★

Culatello di Zibello DOP
Mortadella
Coppa
Pancetta arrotolata
Salame gentile
Salame Strolghino
★★★★★

Centrifugato di carote,
mela, limone e ginger
Centrifugato ananas e kiwi
Spremuta di arance
Succo di mela
Pinzimonio di verdure
Tagliata di frutta fresca
Yogurt magro con riso soffiato,
cornflakes e frutta secca

Acqua, vino regionale, caffè, latte, tè

Euro 80,00

Per persona • Iva 10% inclusa