

# *Menù Aperitivo 2022*

(servizio tra le 15.30 e le 17.30)

Aperitivo di frutta analcolico  
Prosecco superiore (1 bottiglia ogni 3 persone)

Olive verdi spagnole e salatini  
Fantasia di verdure pastellate  
Frittini misti dello chef  
Bocconcini di pizza  
Taglieri di salumi della nostra selezione con focaccia  
Bruschettina al pomodoro  
Panini mignon farciti  
Tramezzini assortiti

Acqua e succhi inclusi  
fino al termine del servizio del menù

€19,00 Iva e location incluse

POSSIBILE AGGIUNTA € 6,00:

Torta Chantilly  
(scenografia cake design)  
con spumante

Caffè

# *Primo Menù 2022*

- ALL'INGRESSO -

Il Pane e salame del Malaspina con vino bianco

- A BUFFET -

Aperitivo di frutta analcolico  
Flute di Prosecco superiore  
Olive verdi spagnole e salatini  
Frittini misti dello chef  
Fantasia di verdure pastellate  
Bocconcini di pizza e focaccia  
Taglieri di salumi della tradizione italiana  
con gnocco fritto  
Finger food assortiti  
Bruschettine al pomodoro  
Isola di formaggi con confettura e frutta fresca  
Pepite di grana 24 mesi

- A TAVOLA -

Risotto mantecato alla bisque con scampi

-----  
Cannelloni ripieni di cernia e patate  
guarniti con porro fritto

Seppia scottata con insalatina alla catalana

Sorbetto al limone

Tagliata di manzo con insalata di radicchio e pinoli

Torta Chantilly  
(scenografia cake design)  
con spumante

Acqua, vini bianchi-rossi e caffè inclusi  
fino al termine del servizio del menù

€74,00 Iva e location incluse

# *Secondo Menù 2022*

## - A BUFFET -

Aperitivo di frutta analcolico  
Flute di prosecco superiore  
Olive verdi spagnole e salatini  
Fantasia di verdure pastellate  
Frittini misti dello chef  
Bocconcini di pizza e focaccia

## - A TAVOLA -

Salumi assortiti della tradizione italiana  
Gnocco fritto, giardiniera e stracchino  
Insalata di piovra e patate

Fagottini di crespelle ripieni di fonduta  
allo zafferano e noci

-----  
Risotto cacio, pepe e granella di pistacchio

Filetto di branzino con verdure saltate  
in agrodolce e salsa agli agrumi

Sorbetto al limone

Filetto di maialino in salsa al vino rosso

Roast-beef tiepido con rucola, scaglie di grana  
e spicchi di patate al forno

Torta Chantilly  
(scenografia cake design)  
con spumante

Acqua, bibite, vini bianchi-rossi e caffè inclusi  
fino al termine del servizio del menù

€59,00 Iva e location incluse

# *Terro Menù 2022*

Salumi assortiti della tradizione italiana  
Gnocco fritto, giardiniera e stracchino

Ravioli di carne fatti in casa saltati al burro e timo

-----

Risotto con crema di zucchine, gamberi e menta fresca

Roast-beef tiepido con rucola, scaglie di grana  
e spicchi di patate al forno

Torta Chantilly  
(scenografia cake design)  
con spumante

Acqua, bibite, vini bianchi-rossi e caffè inclusi  
fino al termine del servizio del menù

€40,00 Iva e location incluse

# *Quarto Menù 2022*

- ALL'INGRESSO -

Il Pane e salame del Malaspina con vino bianco

- A BUFFET -

Aperitivo di frutta analcolico  
Flute di prosecco superiore  
Olive verdi spagnole e salatini  
Frittini misti dello chef  
Fantasia di verdure pastellate  
Bocconcini di pizza e focaccia  
Taglieri di salumi della tradizione italiana  
con gnocco fritto  
Finger food assortiti  
Bruschettine al pomodoro  
Pepite di grana 24 mesi

- A TAVOLA -

Risotto mantecato al nero di seppia,  
limone e gamberi

Torta Chantilly  
(scenografia cake design)  
con spumante

Acqua, bibite, vini bianchi –rossi e caffè inclusi  
fino al termine del servizio del menù

**€39,00 Iva e location incluse**

## *Quinto Menù 2022*

Salumi assortiti della tradizione italiana  
con gnocco fritto e giardiniera

Risotto alla norma con burrata

Arrosto di tacchino al forno con demi-glace  
e spicchi di patate al forno

Torta Chantilly  
(scenografia cake design)  
con spumante

Acqua, vini bianchi-rossi e caffè inclusi  
fino al termine del servizio del menù

€32,00 Iva e location incluse

# *Menù Malaspina 2022*

Il Pane e salame del Malaspina con vino bianco in riva al Lago  
(condizioni atmosferiche favorevoli)

## - A BUFFET -

Aperitivo di frutta analcolico  
Flute di Prosecco superiore  
Olive verdi spagnole e salatini  
Frittini misti dello chef  
Fantasia di verdure pastellate  
Bocconcini di pizza e focaccia  
Taglieri di salumi della tradizione italiana  
con gnocco fritto  
Finger food assortiti  
Bruschettine al pomodoro  
Isola di formaggi con confettura e frutta fresca  
Pepite di grana 24 mesi  
Crudo di ostriche  
Selezione di crudo di gamberi  
Capesante gratinate  
Isola di uramaki

## - A TAVOLA -

Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di astice e pistacchio  
-----  
Risotto mantecato alla milanese con midollo di vitello e gremolada

Bianco di ombrina in crosta di pane  
con funghi spadellati

Sorbetto al limone

Filetto di vitello bardato alla pancetta con salsa al miele senapato  
e spicchi di patate al forno

Crostata di frutta  
con spumante

Acqua, bibite, vini bianchi-rossi caffè e liquori al carrello inclusi  
fino al termine del servizio del menù

€ 110,00 Iva e location incluse