

Menù Business

Aperitivo

Aperitivo con piccoli stuzzichini

Antipasto

Insalatina di Bresaola artigianale,
crostino ai porcini,
insalata di farro e verdure

Bis di

Lasagne gratinate al pesto,
patate e fagiolini
Gnocchetti al ragù di salsiccia

Secondo

Filettini di maialino alla senape dolce
con patate arrosto

Dolce

Torta al cioccolato

Caffè

Vini Rosso delle nostre vigne
Bianco Trebbiano d'Abruzzo
Acqua

€ 30

Menù Business Premium

Aperitivo

Finger food assortiti

Antipasto

Prosciutto di Parma, Bresaola
artigianale, strudel di verdure e
terrina di Parmigiano

Bis di

Risotto alla polpa di gamberi
profumato all'arancia
Tagliolini fatti in casa con julienne
di verdure e pomodoro fresco

Secondi

Tagliata di manzo alle erbe fini
con contorno di stagione

Dessert

Torta saracena

Caffè

Vini Rosso delle nostre vigne
Bianco Trebbiano d'Abruzzo
Acqua

€ 35

Siamo in grado di soddisfare esigenze alimentare particolari: vegetariani, celiaci ecc. Occorre avvisare il caposala prima di accomodarsi al tavolo
Le paste, il pane e i dolci sono rigorosamente fatti in casa

Menù Business Premium 2

Aperitivo

Segalini assortiti

Antipasto

Carpaccio di bresaola, prosciutto
valtellinese, caprino con pesto e
funghi sott'olio

Primo

Pizzoccheri
Crespelle Fuss

Secondi

Manzo cotto a bassa temperatura con
glassa al Sassella e polenta

Dessert

Torta Saracena

Caffè

Vini Rosso delle nostre vigne
Bianco Trebbiano d'Abruzzo
Acqua

€ 35

Menù Business Class

Aperitivo

Finger food assortiti

Antipasto

Taroz e salame del contadino,
tartare di vitello, cipolle
rosse al forno, quiches al
formaggio, porcini
nostrani all'olio extravergine

Bis di

Risotto alla crescenza profumato al
limone e rosmarino
Tagliatelle integrali fatte in casa
al ragù di cervo

Secondi

Controfiletto di vitello spadellato in
salsa ai porcini con patate gratinate

Dessert

Semifreddo alla vaniglia, salsa di
cioccolato e cialda di foglia
crocante

Caffè

Vini Rosso delle nostre vigne
Bianco Trebbiano d'Abruzzo
Acqua

€ 40

Siamo in grado di soddisfare esigenze alimentare particolari: vegetariani,
celiaci ecc. Occorre avvisare il caposala prima di accomodarsi al tavolo
Le paste, il pane e i dolci sono rigorosamente fatti in casa