

## **NOTA INFORMATIVA AUTUNNO- INVERNO 2021-2022 RINFRESCHI POMERIDIANI / APERICENA**

*Gentile Cliente, La informiamo che:*

*il prezzo comprende:*

- ✓ *quanto viene riportato nel menù*
- ✓ *la stampa dei menù*
- ✓ *IVA e servizio*
- ✓ *le composizioni floreali sui tavoli fornite dal ristorante*
- ✓ *per rinfreschi pomeridiani:  
    il servizio dalle ore 16/17 alle ore 20/20,30  
    per apericena con servizio dalle ore 18/18:30 in poi costo aggiuntivo+ € 5,00*

*Il prezzo non comprende il servizio bar, gli addobbi floreali personalizzati, la sala in esclusiva da allestire con tavoli rotondi o reali e coprisedia.*

*I bambini da 0 a 3 anni non pagano, ma sono da considerare come posto.  
E' importante segnalare se qualche Vostro ospite ha delle intolleranze alimentari.*

*La conferma della scelta del menù va comunicata possibilmente con un anticipo di 10 giorni dalla data del banchetto, come eventuali esigenze relative all'allestimento della sala e alla composizione e disposizione dei tavoli.*

*Vi saremo grati se ci comunicherete il numero delle persone almeno 8 giorni prima, eventuali variazioni minime successive comunicate almeno 24 ore prima verranno accettate. Purtroppo, le assenze comunicate senza preavviso saranno conteggiate al 50%.*

*Grazie per la collaborazione.*

# **RINFRESCHI POMERIDIANI/APERICENA AUTUNNO- INVERNO**

## **Proposta N° 1**

### **Ricevimento - aperitivi e stuzzichini a buffet con:**

Cocktail di frutta analcolico, Prosecco  
Pizzette e varietà di sfogliatine calde, bruschette con la pancetta stufata  
Tagliere di salumi tipici , Scaglie di grana

### **Girandola di fritti:**

Panzerotti con mozzarella e pomodoro ,  
mozzarelline panate, verdure pastellate, anelli di cipolla e salvia fritta

\*\*\*

### **A tavola serviti composizione di:**

Spallotto affumicato al legno di ginepro  
Bresaola di Chiavenna con rucola e scaglie di Casera  
Insalatina dello chef  
Tartufo di robiola alle erbe

\*\*\*

Tartelletta di sfoglia con funghi e fonduta  
Sformato dell' orto autunnale e prosciutto

### **Oppure**

Risott sfumato al rosso di Boca e toma di Mottarone  
( o altro primo da concordare)

\*\*\*

Sorbetto di pera Williams /mela verde/ limoni di Sorrento

\*\*\*

Dolce  
(da concordare)

\*\*\*

Caffè

### **Vini in abbinamento:**

Bianco "Scintille di Luna" da uve Erbaluce  
Colline novaresi doc  
Spumante brut extra dry Andreola e Moscato  
Minerale

**Tutto compreso € 30,00**

**RINFRESCHI POMERIDIANI/APERICENA  
AUTUNNO- INVERNO**

**Proposta N° 2**

**Ricevimento - aperitivi e stuzzichini a buffet con:**

Cocktail di frutta analcolico, Prosecco  
Bruschette con la pancetta stufata  
Tagliere di salumi tipici , Scaglie di grana  
Tarteletta di brisée con crema di zola e scaglie di fondente  
Pizzette di sfoglia  
Varietà di sfogliatine calde:  
(agli spinaci, con i wurstel, alla carbonara e al sesamo)

Quiche dell' orto autunnale e prosciutto  
Panzerotto con mozzarella e pomodoro

**Angolo dei fritti:**

Mazzancolle croccanti, mozzarelline panate.  
verdure pastellate, anelli di cipolla, salvia frita

**A tavola serviti composizione di:**

Prosciutto di Parma  
Lonzino stagionato artigianalmente alle erbe  
Pane all'uvetta e noci con lardo di Arnad e nocciola al miele  
Tomino fresco e confettura alle cipolle di Tropea

\*\*\*

Tortino di sfoglia al forno con i gamberetti

\*\*\*

Sorbetto di Pera Williams /mela verde/ limoni di Sorrento

\*\*\*

Dolce (da concordare)

\*\*\*

Caffè

**Vini in abbinamento:**

Sauvignon blanc doc  
Colline novaresi doc  
Spumante brut extra dry Andreola e Moscato

**Tutto compreso € 35,00**

Con aggiunta di un primo es. Risotto ai profumi d' Autunno  
oppure un altro primo da concordare

**+€ 5,00 a persona**