



antico**benessere**  
DIMORA DI CHARME

# Gran Rinfresco Winter

## LA BUVETTE DI BENVENUTO

Spumante Brut "Il Fiero"  
Spritz e Cocktail analcolico  
Vino rosso o bianco della nostra selezione  
Acque minerali naturali e frizzanti

## ISOLA DEI SALUMI

Salame nostrano	Giardiniera artigianale
Coppa stagionata	Olive giganti
Pancetta dolce	Le nostre verdure in olio
Prosciutto crudo stagionato	Verdure grigliate con crumble ai capperi e tonno
Mortadella IGP al pistacchio	

## ISOLA DEI FORMAGGI

Toma di Montecorna	Mozzarella di Bufala km 0
Formaggella della Val Seriana	Caciotta di capra
Grana Padano	In accompagnamento:
Salva cremasco	Le nostre confetture artigianali di frutta e verdura
Formaggio bufalino stagionato	
Zola dolce IGP	

## IL GESTO DEL PANE

Panini mignon variegati  
Grissini artigianali



antico**benessere**  
DIMORA DI CHARME

# Gran Rinfresco Winter

## ISOLA DEI FINGER FREDDI

- |   |  |
|---|--|
| Mini tartare di manzo                         | Insalata di fregola alla mediterranea                                |
| Couscous con verdure in agro                  | Barchette di verdura con spuma di gorgonzola                         |
| Tartellette gratinate con verdure di stagione | Tartellette con crema di formaggio ai frutti di bosco e frutta secca |
| Mini conigli alla spuma di trota fumé         | Lonzino al rosa con salsa tonnata                                    |
| Hummus di ceci e paprika piccante             |  |

## ISOLA DEI FINGER CALDI

- |   |   |
|---|---|
| Mini burger di Scottona con cheddar, salsa BBQ e cipolla crispy | Crocchetta di pesce di lago con maionese alla soia  |
| I nostri tacos di carne e verdure con maionese alla senape      | Cocotte di formaggio e verdure di stagione al forno |
| Polpette di Scottona con salsa di pomodoro piccante             | Involtino di melanzane gratinato                    |
| Crocchetta di verdura fresca e scamorza affumicata              | Piccolo pavé di Quiche Lorrain                      |
|   | Il nostro bao farcito                               |

## ISOLA DEI FRITTI E DEI RUSTICI

- Rustici al forno al formaggio, spinaci, peperoni
- Pizzottelle fritte al rosmarino, speck, alghe
- Mini brioche di prosciutto e formaggio
- Foglie di salvia in pastella
- Fiori di zucca in pastella
- Petali di cipolla frita
- Verdure pastellate



antico**benessere**  
DIMORA DI CHARME

# Gran Rinfresco Winter

## PRIMO PIATTO A SCELTA

*Il nostro riso: varietà carnaroli, invecchiato due anni, selezione «Salera»*

Risotto al radicchio tardivo di Treviso e scamorza affumicata

Risotto con la salsiccia del nostro norcino e castagne

Risotto alla barbabietola rossa con zola dolce e riduzione al balsamico

Risotto con funghi di stagione e crumble alle mandorle

Risotto alla zucca e amaretti

Risotto al limone e gamberi

Il casoncello dell'Antico, con burro, salvia, pancetta croccante e grana padano DOP

Caramella di ricotta all'erba cipollina in salsa di pistacchio e crema di limone

Raviolo di persico in crema di cime di rapa e broccoli

Fagottino di crepes gratinato con funghi porcini e Branzi giovane

Strozzapreti di pasta fresca al salmì di cervo

Garganelli di pasta fresca al ragù di carni miste

## BUFFET DEI DESSERT

Le mousse

Mousse al pistacchio

Mousse al cioccolato

Mousse alla frutta

Mousse al tiramisù

Selezione di frutta  
fresca di stagione

Piccola pasticceria

Tartellette alla frutta fresca

Bigné alla crema e al cioccolato

Cannoli alla ricotta

Mini pastiere napoletane

Ampolline alla crema

Mini krapfen e cannoncini alla crema

## **BUVETTE**

*una consumazione a testa a scelta tra le proposte*

*Vini e spumanti della nostra selezione (1 bottiglia ogni 3 persone)*

*Acqua minerale naturale e gassata*

*Caffè*