

GRAN RINFRESCO WINTER

(minimo 50 persone)

LA BUVETTE DELL'APERITIVO

Calice di benvenuto: una consumazione a scelta tra spritz, prosecco, o cocktail analcolico dell'Antico Benessere

ISOLA DEI SALUMI

Salame nostrano
Coppa stagionata
Pancetta dolce
Prosciutto crudo stagionato
Mortadella IGP al pistacchio
In accompagnamento:
giardiniera artigianale
olive giganti
le nostre verdure in olio
verdure grigliate con crumble ai
capperi e tonno

ISOLA DEI FINGER FREDDI

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

IL CESTO DEL PANE

Panini mignon variegati
Grissini artigianali

ISOLA DEI FORMAGGI

Toma di Montecorna
Formaggella della Val Seriana
Salva cremasco
Grana Padano
Bufalino stagionato
Zola dolce IGP
Mozzarella di Bufala
Formaggella di capra
In accompagnamento:
Le nostre confetture
Noci sgusciate e uva fresca

ISOLA DEI FINGER CALDI

Polpetta di Scottona con salsa al
pomodoro piccante
Cocotte di formaggio e verdure
di stagione al forno
Mini burger di Scottona con
cheddar, salsa bbq e cipolla crispy
Piccolo pavé di Quiche Lorraine
Tacos di carne e verdure con
maionese alla senape
Il nostro bao farcito
Involtino di melanzana gratinato
Crocchetta di pesce con maionese
alla soia
Crocchetta di verdura fresca e
scamorza affumicata

GRAN RINFRESCO SUMMER

(minimo 50 persone)

ISOLA DEI RUSTICI E DEI FRITTI

Fiori di zucca in pastella

Petali di cipolla frita

Foglie di salvia in pastella

Rustici al formaggio, spinaci, peperoni

Mini brioche di prosciutto e formaggio

Arancini di riso con fonduta di pomodoro

Pizzottelle fritte al rosmarino, speck, alghe

PRIMO PIATTO A SCELTA

Il nostro riso, varietà Carnaroli, invecchiato due anni, selezione «Salera», mantecato:

- alla zucca e amaretti
- al radicchio tardivo di Treviso e scamorza affumicata
- con crema di barbabietola e zola dolce
- allo zafferano con speck d'anatra e aglio nero
- con crema di zucchine e robiola di capra

Scialatielli mantecati al pomodoro fresco, basilico e burrata

Strozzapreti** di pasta fresca al ragù di carni miste*

Casoncello dell'Antico Benessere con burro, salvia, grana padano e pancetta croccante

Maccheroncini** al torchio con cozze* e patate

Caramelle di ricotta e spinaci in salsa di noci

Fusillone di pasta fresca ai funghi** d'autunno

TORTA DI PASTICCERIA

Accompagnata da calice per il brindisi al taglio torta (Brut e Moscato)

Acqua (1 bottiglia ogni 2 ospiti), vini della nostra cantina (1 bottiglia ogni 4 ospiti), caffè e coperto | € 85

Supplementi e Riduzioni: Torta di pasticceria portata dal cliente (corredata da liberatoria) | - € 3

Buffet dei dessert e frutta fresca | € 15

INFO E PRENOTAZIONI

Antico Benessere • via Treviglio 2058 Fara Gera d'Adda (BG)

+39 0363 391601 • info@anticobenessere.it

www.anticobenessere.it