

RINFRESCO SMART WINTER

(minimo 25 persone)

ANTIPASTO MISTO A BUFFET

Le nostre Quiche

Couscous con verdure in agro

Selezione di salumi e formaggi, giardiniera e composte di nostra produzione

Mini burger di Scottona con cheddar, salsa bbq e cipolla crispy

Tacos di carne e verdure con maionese alla senape

Crocchetta di verdura fresca e scamorza affumicata

Polpette di Scottona con salsa al pomodoro

Piccoli coni di frittura mista

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 (Brut e Moscato)

Acqua (1 bottiglia ogni 2 ospiti), vini della nostra cantina (1 bottiglia ogni 4 ospiti), caffè e coperto | € 65

Supplementi e riduzioni: aperitivo con calice di benvenuto (spritz, prosecco, o analcolico) accompagnato da tre piccole sfiziosità | € 13

Buffet dei dessert e frutta fresca | € 15

Torta di pasticceria portata dal cliente (corredata da liberatoria) | - € 3