

Cena di Gala

24 Ottobre 2026

Antipasto Buffet

Tagliere con salumi e formaggi misti

Vitel tonn  con la sua salsa

Baccal  mantecato su polenta al nero di seppia

Julienne di calamari con spicchi d'arancia, finocchi e pane carasau

Parmigiana di melanzane con fonduta di pecorino

Vellutata di ceci con pomodorino semi-dry e olio al prezzemolo

Pinse Gourmet

Focaccia bianca con olio evo, rosmarino e fiocchi di sale Maldon

Fritti:

- Suppl  romano

- Mozzarelline fritte

- Verdure in pastella

- Bocconcini di pizza frita al nero di seppia

Portata principale plac 

Risotto allo zafferano con demi-glace di manzo,
fonduta di pecorino e olio al basilico



Bevande

Acqua naturale e frizzante

Bottiglia dalla nostra cantina rosso o bianco ogni 3 ospiti

Dolci

Selezione fresca di dolci e frutta a cura dello Chef

