

## Menú

Antipasti ed insalate dal buffet



Consommé di carne con julienne di verdure

oppure

Raviolo aperto con melanzane,  
ricotta e salamino piccante



Brasato di cervo e puré di sedano

oppure

Galletto alla brace,  
patate al timo limone

oppure

Crespella alla zuccina e taleggio  
con emulsione di pomodoro



Tiramisù miele e pere marinate

Lunedí, 15.04.2019

## Menú

Cagliata di latte con verdura,  
frutta e cialda al sesamo nero



Crema di carote con gambero al lime

oppure

Maccheroncini al pesto di basilico,  
pomodori secchi e schiuma al parmigiano



Filetto di maiale alla senape  
con patate alla cipolla e fagiolini

oppure

Salmone allo zafferano  
con asparagi verdi e patate

oppure

Brie impanato su insalatina  
e marmellata di mirtillo rosso



Moussè di gianduia cocco e mango

Martedì, 16.04.2019

## Menú

Antipasti ed insalate dal buffet



Vellutata d'asparagi bianchi  
con croccante di pane e prezzemolo

oppure

Ravioli di speck con colatura di scamorza e salvia



Entrecôte in crosta di parmigiano  
su salsa alla rucola e patata al sesamo

oppure

Steak di tacchino alla mediterranea  
con patate al basilico

oppure

Terrina di verdure marinate, sesamo, germogli di porro e  
glassa al balsamico piccante



Croccante alle mandorle con frutto della passione,  
menta e cioccolato fondente

Mercoledì, 17.04.2019

## Menú Tirolese

Cupola di speck e formaggio di malga  
su salsa al cappuccio verde



Mezze maniche alla pastora



Spareribs marinate e cotte in brace  
con patate saltate



Gratin alle mele con gelato alla vaniglia

Giovedì, 18.04.2019

## Menú

Antipasti ed insalate dal buffet



Pasta e fagioli  
oppure

Tagliatelle alla Sorrentina



Pollo e zucchine in tempura  
con maionese al curry  
oppure

Persico gratinato su ratatouille di verdure

oppure

Bruschetta classica pomodoro e basilico



Panna cotta bicolore al cappuccino

Venerdì, 19.04.2019

## Menú

Millefoglie di patata croccante  
con crema di melanzane e peperoni alla vaniglia



Rigatoni all'arrabbiata  
oppure

Crema di mais, marmellata di peperoni dolci  
e mascarpone al basilico



Spezzato d'agnello con piselli, patate e cipolla

oppure

Medaglioni di maiale in manto di speck  
e punte di asparagi verdi

oppure

Panzerotto alla scamorza e melanzana  
con salsa al pomodoro e origano



Semifreddo all'amaretto e ananas

Sabato, 20.04.2019

# *Menú di Pasqua*

Torta pasqualina innovativa



Gnocchi di patate saltati in padella  
con radicchio e bocconcini d'agnello al Lagrein



Guancia di vitello brasata  
su crema di topinambur, patata fondente  
e carote all'arancia



Tortino al cioccolato con cuore caldo  
su salsa ai lamponi e gelato alla vaniglia



Domenica di Pasqua, 21.04.2019