



Aperitivo standard

13 euro per persona

Spumante Brut
Cocktail analcolico
Acqua gasata e naturale
Sfogliatine da forno
Fantasie di verdure fritte
Olive all'ascolana
Scaglie di grana e salame
Trancetti di pizza margherita

Aperitivo con frivolezze rustiche

17 euro per persona

Spumante Brut
Cocktail analcolico
Acqua gasata e naturale
Pochette di bresaola con formaggio fresco
Rollino di crudo su biscuit al parmigiano
Cubetto di formaggio con uva e miele piccante
su dischetto di pane bianco
Tagliere rustico di salumi con grissini artigianali
Focaccine farcite
Pesciolini fritti in conetti rustici
Fantasie di verdure fritte

Aperitivo con frivolezze Superior

20 euro per persona

Spumante Brut
Cocktail analcolico
Acqua gasata e naturale
Canapè al lardo di Colonnata al ginepro e paprica dolce
Quadrucchio di pane al latte con crudo di Parma e melone
Spiedini di pomodoro e mozzarella
Piccole quiche con cipolla dorata
Bacon e crescenza su pane croccante
Scamorza, speck e julienne di porri su crostino
Pettole verdi con prezzemolo
Punte d'asparagi, salvia, zucchine e melanzane fritte
Olive ascolane



Gran Buffet di aperitivi

25 euro per persona

*Spumante Brut
Cocktail analcolico
Sangria
Acqua gasata e naturale
Canapè al lardo di Colonnata al ginepro e paprica dolce
Spiedini di pomodoro e mozzarella
Scaglie di grana e Salame di Felino
Bruschette rustiche assortite
Bignè farciti con fonduta
Gnocchi fritti alla romagnola con Crudo di Parma
Cubetti di torte salate tiepide
Piccole quiche con cipolla dorata
Bacon e crescenza su pane croccante
Scamorza, speck e julienne di porri su crostino
Piccoli tranci di pizzette rustiche
Pettole verdi con prezzemolo
Punte d'asparagi, salvia, zucchine e melanzane fritte
Olive all'ascolana*

**Le quotazioni si intendono valide per un minimo di 30 persone per la durata di circa 1 ora ed includono sempre il servizio, l'iva 10% oltre l'utilizzo di uno spazio adeguato al numero di Ospiti
Eventuali aggiunte o modifiche verranno quotate su richiesta**