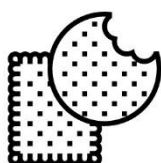


COFFEE BREAK

MINIMO 30 PERSONE

Per meno di 30 persone si potrà organizzare una pausa libera al Bar senza menu prestabilito.



Little Break

Biscotteria mignon di pasta frolla (Occhi di bue con confettura, Cestini di nutella e nocciole, Baci di dama, Lingue di gatto, Frollini, Peschine al cioccolato, Ungherese, Canestrello)
Succhi di frutta (Ace, Mela, Ananas) **Caffè americano**, Latte, Thè assortiti, Acqua minerale.



Pastries

Pasticceria mignon assortita dolce e salata (Pizzette, Bignè alla crema pasticcera & al cioccolato, Salatini alle verdure, Involtino di pasta sfoglia al wurstel, Erbazzone, Panzerotti al pomodoro, Rollè al tiramisù, Cestino con crema e frutta)
Succhi di frutta (Ace, Mela, Ananas) **Caffè americano**, Latte, Thè assortiti, Acqua minerale.



Yogurt

Yogurt magro al naturale, Spiedino di frutta fresca, Crostata di confettura, Lingue di gatto, Frollini, Rotolo di riso soffiato al cioccolato
Succhi di frutta (Ace, Mela, Ananas) **Caffè americano**, Latte, Thè assortiti, Acqua minerale.

Supplementi _____

Macchina caffè espresso a cialde (minimo 20 cialde)

Frutta secca (Mandorle, Noci, Anacardi)

COCKTAIL

NON DISPONIBILE PER PRANZO
MINIMO 30 PERSONE



Matisse

Patatine, Noccioline, Tortillas, Olive, Arachidi, Cocktail alcolico ed analcolico, Pignoletto frizzante e Chardonnay Biologico dei colli bolognesi, Succhi di frutta, Acqua minerale



Monet

Panzerotti al pomodoro e basilico fritti, Verdure dorate, Mozzarelline panate, Olive all' Ascolana, Rustici caldi, Cubetti di mortadella, Schegge di Grana Padano
Cocktail alcolico ed analcolico, Pignoletto frizzante e Chardonnay Biologico dei colli bolognesi, Succhi di frutta Acqua minerale



Degas

Insalata di cereali / Cous cous con verdure croccanti, Bruschettina d'Altamura al pomodoro e basilico, Salame felino al coltello in bellavista, Triangoli di piadina romagnola farcita, Assortimento di verdure gratinate, Pinzimonio in bellavista, Angolo delle insalate.
Pignoletto frizzante Biologico dei colli bolognesi, Cocktail alcolico e analcolico, Barbera da filiera biologica, Succhi di frutta, Acqua minerale.

Picasso



Schegge di Grana Padano con concentrato di balsamico di Modena, Petto di faraona marinato all'aceto balsamico ed erbe aromatiche, Grissini caserecci al crudo di Parma, Rotolini di melanzane rucola e pecorino, Bicchierini di spuma di sua maestà mortadella e pistacchio, Assortimento di tartine, Straccetti di pollo dorati con valeriana salsa senape e miele, Quiche lorraine, Involtino di Salmone marinato e ricotta alle erbe aromatiche, Strudel vegetariano, Focaccia al gorgonzola e rosmarino, Bigné assortiti, Spiedini di frutta stagionale.
Chardonnay da filiera biologica, Pignoletto Biologico dei colli bolognesi, Lambrusco di Modena, Cocktail alcolico ed analcolico alla frutta, Succhi di frutta, Soft drinks ed Acqua minerale.

PRANZO SERVITO AL TAVOLO

Piatto Unico – *per un massimo di 50 persone*

Primo piatto, Secondo con contorno (porzioni ridotte, servite nello stesso piatto), Acqua minerale e Caffè espresso

Menù Business

Antipasto, Primo caldo, Dolce, Acqua minerale e Caffè espresso

Menù Italy

Bis di Primi piatti, Secondo con contorno, Dolce, Acqua minerale e Caffè espresso

SUPPLEMENTI

Antipasto
Primo
Secondo
Dolce



Vino regionale da Filiera Biologica (1 bottiglia ogni 4 persone)
Chardonnay, Trebbiano

Sangiovese, Pignoletto,

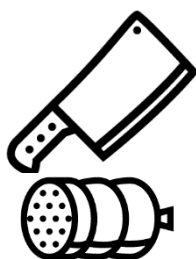
BUFFET SEDUTO

MINIMO 30 PERSONE, BUFFET DEDICATO



Brunch seduto

Primo caldo a discrezione dello chef in base alla stagionalità, Triangoli di piadina romagnola farcita, Sandwich farciti, Tranci di pizza, Focaccia al gorgonzola e rosmarino, Pane d' Altamura bruschettato con pomodorini e basilico, Panzerotti fritti, Buffet di verdure gratinate, al vapore e al forno, Buffet delle insalate, Frittata con verdure di stagione, Buffet di frutta stagionale, Succhi di frutta, Acqua Minerale e Caffè



Bistrot seduto

Primo caldo a discrezione dello chef in base alla stagionalità, Tagliere d'Affettati e formaggi con crescentine e piadine, Roast Beef di manzo o Bresaola con rucola e scaglie di grana, Vitello tonnato, Arrosto di tacchino con insalata valeriana, mele noci e miele, Insalata greca, Buffet di Verdure al forno, vapore e gratinate, Insalata di cous cous o cereali alle verdure, Buffet delle insalate, Buffet di dolci e frutta, Acqua minerale e Caffè



Buffet Country

Bis di primi piatti a discrezione dello chef in base alla stagionalità, Tagliere D' Arrosti misti cotti alla brace in bellavista (Vitello alle erbe aromatiche, Salsiccia, Fusi di Pollo, Costoline di maiale), Taglierini d'Affettati, Roast Beef di manzo o bresaola con rucola e scaglie di grana, Vitello tonnato, Treccia di mozzarella con pomodorini e olive, Misticanza di campo con bruciatini al balsamico, Gran buffet di verdure gratinate, bollite e al forno, Sformatini di verdure, Insalatina di couscous o cereali con verdure, Angolo delle insalate, Buffet di dolci e frutta, Acqua minerale, Caffè espresso



Buffet Bolognese

Tortellini in brodo di cappon, Lasagna verde classica bolognese, Mortadella alla piastra con rughetta di campo, Stecchi fritti alla bolognese, Cotolettina di vitello glassata alla bolognese, Polpettone tradizionale con misticanza di campo e ristretto al balsamico, Tagliere di salumi e formaggi con tigelle e piadine, Schegge di Parmigiano Reggiano, Gran buffet di verdure gratinate, bollite e al forno, Buffet d' insalate assortite, Angolo della frutta e Dolci bolognesi (Zuppa inglese, Pinza bolognese, Crema frita alla bolognese, Torta di riso, Fior di latte, Ciambelle) Acqua minerale e Caffè espresso



Vino regionale da Filiera Biologica (1 bottiglia ogni 4 persone)
Sangiovese, Pignoletto, Chardonnay,
Bottiglia di Vino

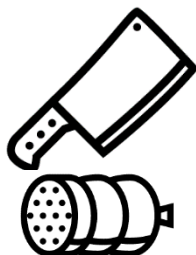
BUFFET IN PIEDI

MINIMO 30 PERSONE, BUFFET DEDICATO



Brunch

Primo caldo a discrezione dello chef in base alla stagionalità, Triangoli di piadina romagnola farcita, Sandwich farciti, Tranci di pizza, Focaccia al gorgonzola e rosmarino, Pane d' Altamura bruschettato con pomodorini e basilico, Panzerotti fritti, Buffet di verdure gratinate, al vapore e al forno, Buffet delle insalate, Frittata con verdure di stagione, Buffet di frutta stagionale, Succhi di frutta, Acqua Minerale e Caffè



Bistrot

Primo caldo a discrezione dello chef in base alla stagionalità, Tagliere d'Affettati e formaggi con crescentine e piadine, Roast Beef di manzo o Bresaola con rucola e scaglie di grana, Vitello tonnato, Arrosto di tacchino con insalata valeriana, mele noci e miele, Insalata greca, Buffet di Verdure al forno, vapore e gratinate, Insalata di cous cous o cereali alle verdure, Buffet delle insalate, Buffet di dolci e frutta, Acqua minerale e Caffè



Buffet Country

Bis di primi piatti a discrezione dello chef in base alla stagionalità, Tagliere D' Arrosti misti cotti alla brace in bellavista (Vitello alle erbe aromatiche, Salsiccia, Fusi di Pollo, Costoline di maiale), Taglierini d'Affettati, Roast Beef di manzo o bresaola con rucola e scaglie di grana, Vitello tonnato, Treccia di mozzarella con pomodorini e olive, Misticanza di campo con bruciatini al balsamico, Gran buffet di verdure gratinate, bollite e al forno, Sformatini di verdure, Insalatina di couscous o cereali con verdure, Angolo delle insalate, Buffet di dolci e frutta, Acqua minerale, Caffè espresso



Vino regionale da Filiera Biologica (1 bottiglia ogni 4 persone)
Sangiovese, Pignoletto, Chardonnay,
Bottiglia di Vino



PROPOSTE CENE SERVITE

Senza Vino

Proposta A:

- **Antipasto di benvenuto** (segue la lista per la scelta delle pietanze - max 1)
- **Primo Piatto** (segue la lista per la scelta delle pietanze - max 1)
- **Secondo con contorno** (segue la lista per la scelta delle pietanze - max 1)
- **Contorno**
Patate arrosto, Insalata mista

- **Dolce** (segue la lista per la scelta delle pietanze - max 1)

- Acqua, Caffè

Proposta B:

- **Antipasto assortito** (1 piatto a testa con 4 assaggi)
Petto di faraona marinato alle erbe aromatiche e aceto balsamico di Modena
Bruschettina d'Altamura con pomodorini e basilico
Mozzarella di bufala con zucchine marinate
Stecchi fritti alla bolognese

- **Bis di Primi Piatti** (segue la lista per la scelta delle pietanze - max 2)
- **Secondo con contorno** (segue la lista per la scelta delle pietanze - max 1)
- **Contorno**
Patate arrosto, Insalata mista

- **Dolce** (segue la lista per la scelta delle pietanze - max 1)

- Acqua, Caffè

Proposta C:

- **Antipasto assortito** (1 piatto a testa con 4 assaggi)
Tartare di Manzo con sedano candito, pepe rosa disidratato e pepe rosa
Bruschettina d' Altamura con funghi porcini
Mozzarella di bufala con zucchine marinate e Alici del Cantabrico
Carpaccio di vitello, avocado e Grana Padano

 - **Bis di Primi Piatti**
Tortellini in Brodo di cappone
Risottino mantecato Al Tartufo, Parmigiano Reggiano e julienne di Prosciutto di Parma

 - **Secondo con contorno**
Medaglione di manzo con mele caramellate e salsa agrodolce all' uva nera

 - **Dolce**
Tortino al cioccolato dal cuore caldo con gelato alla crema artigianale
- Acqua, Caffè

Proposta di pesce:

Antipasto

Salmone marinato con insalatina di finocchi e arancia
Julienne di seppie ai peperoni dolci e capperi

Primo (scelta di 1 piatto)

Pennette integrali al pesto di Pistacchi, verdure croccanti e Calamari
Orecchiette pugliesi al polipo leggermente piccante e scaglette di pecorino
Paccheri napoletani alle vongole veraci e cipolla di Tropea brasata

Secondo (scelta di 1 piatto)

Filettino di Branzino al cartoccio con pomodorini, patate, olive e capperi
Spiedini di Calamari, Gamberi e Sardine alla Brace
Trancio di filetto di rombo spadellato con carciofi trifolati alla menta

Contorni

Insalata mista
Verdure alla griglia

Fine pasto

Tagliata di frutta stagionale con Sorbetto al limone artigianale

Acqua Caffè

PROPOSTE CENE SERVITE

Vino incluso

Proposta A:

- **Antipasto di benvenuto** (segue la lista per la scelta delle pietanze - max 1)
- **Primo Piatto** (segue la lista per la scelta delle pietanze - max 1)
- **Secondo con contorno** (segue la lista per la scelta delle pietanze - max 1)
- **Contorno**
Patate arrosto, Insalata mista
- **Dolce** (segue la lista per la scelta delle pietanze - max 1)

Acqua, Caffè e Vino (1 bottiglia ogni 4 persone)

Proposta B:

- **Antipasto assortito** (1 piatto a testa con 4 assaggi)
Petto di faraona marinato alle erbe aromatiche e aceto balsamico di Modena
Bruschettina d' Altamura con pomodorini e basilico
Mozzarella di bufala con zucchine marinate
Stecchi fritti alla bolognese
- **Bis di Primi Piatti** (segue la lista per la scelta delle pietanze - max 2)
- **Secondo con contorno** (segue la lista per la scelta delle pietanze - max 1)
- **Contorno**
Patate arrosto, Insalata mista
- **Dolce** (segue la lista per la scelta delle pietanze - max 1)

Acqua, Caffè e Vino (1 bottiglia ogni 4 persone)

Proposta C:

- **Antipasto assortito** (1 piatto a testa con 4 assaggi)
Tartare di Manzo con sedano candito, pepe rosa disidratato e pepe rosa
Bruschettina d' Altamura con funghi porcini
Mozzarella di bufala con zucchine marinate e Alici del Cantabrico
Carpaccio di vitello, avocado e Grana Padano
- **Bis di Primi Piatti**
Tortellini in Brodo di cappone
Risottino mantecato Al Tartufo, Parmigiano Reggiano e julienne di Prosciutto di Parma
- **Secondo con contorno**
Medaglione di manzo con mele caramellate e salsa agrodolce all' uva nera
- **Dolce**
Tortino al cioccolato dal cuore caldo con gelato alla crema artigianale

Acqua, Caffè e Vino (1 bottiglia ogni 4 persone)

Proposta di pesce:

Antipasto

Salmonato marinato con insalatina di finocchi e arancia
Julienne di seppie ai peperoni dolci e capperi

Primo

(segue la lista per la scelta delle pietanze - max 1)

Pennette integrali al pesto di Pistacchi, verdure croccanti e Calamari
Orecchiette pugliesi al polipo leggermente piccante e scaglette di pecorino
Paccheri napoletani alle vongole veraci e cipolla di Tropea brasata

Secondo

(scelta di 1 piatto)

Filettino di Branzino al cartoccio con pomodorini, patate, olive e capperi
Spiedini di Calamari, Gamberi e Sardine alla Brace
Trancio di filetto di rombo spadellato con carciofi trifolati alla menta

Contorni

Insalata mista
Verdure alla griglia

Fine pasto

Tagliata di frutta stagionale con Sorbetto al limone artigianale

Acqua Caffè e Vino (1 bottiglia ogni 4 pax)