

## *Menù da €35.00*

*Tagliere di salumi misti*

*\**

*Risotto carnaroli mantecato al mascarpone, arricchito  
con polpa d'agrumi, pecorino grattugiato e capperi essiccati*

*Casoncelli fatti dai nostri Chef*

*\**

*Miniciccio del Tagliere con polenta rustica e patate al forno*

*Oppure*

*Filetto di maiale al pepe verde con "Taroz" Valtellinese  
(purea di patate e Valtellina Casera DOP)*

*(Un secondo a scelta uguale per tutti)*

*Acqua, caffè e coperto*

## *Menù da €45.00*

*Plum-cake salato e sushi di scottona con pane carasau*

\*

*Testaroli della Lunigiana con ragù  
di cinghiale, verza e cioccolato 70%*

\*

*Risotto mantecato con pasta di tartufo, purea  
di sedano rapa, miele di castagno e nocciole in granella*

\*


*Cappello del prete brasato con polenta taragna*

*Oppure*

*Cosciotto di vitello al forno con demi-glacé,  
patate al forno e verdure di stagione*

*(Un secondo a scelta uguale per tutti)*

*¼ di vino della casa, acqua, caffè e coperto*



## *Menù pesce da €40.00*

*Code di gamberetti alla catalana con avocado*

\*

*Risotto al profumo d'arancia  
con crema di patate arrosto e seppioline*

\*

*Polpo alla Luciana con crostone agliato*

*¼ di vino della casa, acqua, caffè e coperto*

## *Menù vegetariano da €35.00*

*Rosti di patate e cipolle con toast di feta e sesamo*

*\**

*Riso Salera mantecato allo zafferano  
con mirtillo nero e timo essiccato*

*Gnocchetti di pane al rosmarino  
con vellutata di porri e chips viola*

*\**

*Capù di verza gratinato, ripieno di patate,  
olive taggiasche, capperi e Branzi*

*Oppure*

*Ventaglio di verdure alla griglia  
e verdure al vapore con polenta e funghi*

*(Un secondo a scelta uguale per tutti)*

*Acqua, caffè e coperto*



# *Buffet*

## *Al Tagliere di Nese*

*Salumi locali al tagliere*

*Formaggio di monte a scaglie*

*Fagottini di filetto di maialino affumicato*

*Spiedini con bufala e pomodoro pachino*

*Focaccia alla ligure*

*Sfoglie di grano ai semi di papavero con veli di prosciutto di Parma*

*Bocconcini di pane con tipica salamella locale*

*Insalata di carciofi, noci e grana con balsamico ristretto*

*Involtini di brisaola con ricotta ed erba cipollina*

*Carosello di bruschette vegetariane*

*Crostoni di polenta con lardo alle erbe*

*Frittatine fantasia dello chef*

*Steccone dolce salato con frutta e formaggio*

*Rosatelli di manzo con rucola e robiola fresca*

*Ciupito d'insalata d'orzo*

*Verdurine in carpione*

*Mini strudel di verdura*



*Pizzette rustiche*

*Pinzimonio arcobaleno*

*Bouquet di frutta fresca*

*Dessert fantasia Tagliere*

***\*Bevande:** vino in caraffa bianco e rosso  
acqua, caffè*

### ***Attenzione***

*Selezionando fino a **n°10** referenze dalla lista  
si affronterà una spesa procapite minima di **euro 25**  
**\*bevande comprese.***

### ***Opzioni aggiuntive***

*VINO IN BOTTIGLIA (vedi carta vini)*

*DESSERT DA CERIMONIA (vedi carta dessert)*

*OLTRE LE 10 REFERENZE (+2 euro cad.)*

*ACCESSORI “musica, fiori, tovagliato etc. (da concordare)*

*PER BAMBINI DAI 3 AI 10 ANNI (MENO 40%)*