



Menù da €35.00

Tagliere di salumi misti

*

*Risotto Carnaroli mantecato al pesto di basilico,
con zeste di limone e pomodorini a cubetto*

Casonsèi tradizionali fatti dai nostri Chef

*

Mini ciccio del Tagliere con polenta rustica e patate al forno

Oppure

Cotoletta di vitello alla milanese con rucola e melanzane al funghetto

Acqua, caffè e coperto

Menù da €45.00

*Magatello di vitello al punto rosa, con salsa tonnata
alla vecchia maniera, frutto del capperone e lacrime di peperone*

*

Testaroli della Lunigiana con porcini trifolati e crema di taleggio

*

*Risotto mantecato con mirtilli, erborinato
di capra, pesche e crumble di mandorle*

*

*Tartare di scottona bavarese con grasselli,
scaglie di Parmigiano Reggiano e senape al miele*

Oppure

*Bocconcini d'agnello rosolati con pomodori
e olive riviera, salsa allo yogurt, menta, miele e limone*

¼ di vino della casa, acqua, caffè e coperto



Menù pesce da €40.00

Code di gamberetti alla catalana con avocado

*

Risotto mantecato con gin, lime e bottarga grattugiata

*

*Calamaro ripieno con cozze e pane cotto sottovuoto
a bassa temperatura, con friselle, pomodorini confit e olive*

¼ di vino della casa, acqua, caffè e coperto

Menù vegetariano da €35.00

Uovo a 64° su specchio di crema verde di piselli, pane guttiau e liquirizia

Riso Salera mantecato alle fragole con crema di peperoni gialli

Gnudi di ricotta al pesto di rucola e mandorle

Carpaccio di verdure marinate con feta e semi di sesamo tostato

(carote, ravanelli, zucchine e cetrioli conditi con olio, sale, aceto di mele, aglio e limone)

Oppure

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

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

**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 DA 3 AI 10 ANNI (MENO 40%)