



Grand Hotel Mediterraneo  
FIRENZE

## Proposte Ristorazione - Meeting

### MEETING BREAK

Chocolate Time	€ 6,50 p.p.
Tea Time	€ 5,50 p.p.
Fruit Time	€ 6,50 p.p.
Coffee Break Classic AM/PM	€ 6,50 p.p.
Coffee Break Executive AM/PM	€ 8,00 p.p.

**FAST BUFFET** (a Buffet con posti seduti o in piedi con punti di appoggio e mis en place self service dal buffet)

Italia	€ 25,00 p.p.
Tradizionale Base	€ 25,00 p.p.
Tradizionale Rinforzato	€ 30,00 p.p.
Il Panettiere	€ 25,00 p.p.
Il Tortaio	€ 28,00 p.p.

### APERITIVO PRE-DINNER

Basic	€ 3,00 p.p.
Frittura	€ 4,00 p.p.
Executive	€ 5,00 p.p.
Open Bar Mediterraneo	€ 13,00 p.p.

### MENU' CON SERVIZIO BUFFET

Proposte Gastronomiche Light Buffet	€ 30,00 p.p.
Proposte Gastronomiche Full Buffet	€ 35,00 p.p.

### MENU' CON SERVIZIO AL PIATTO

Quick Lunch	€ 15,00 p.p.
Colazioni di Lavoro 3 Portate <b>A-BC</b>	€ 23,00 p.p.
Colazione di Lavoro 3 Portate <b>E</b>	€ 27,00 p.p.
Colazione di lavoro 3 Portate <b>D</b>	€ 32,00 p.p.
Proposte Gastr. 4 Portate <b>A-E</b>	€ 30,00 p.p.
Proposte Gastr. 4 Portate <b>B-C-D</b>	€ 36,00 p.p.
Proposte Gastr. 5 Portate Gala	€ 45,00 p.p.

### DESSERT AFTER-GALA

Solo Caffè	€ 3,00 p.p.
Servizio Caffè e Petit Fours	€ 5,00 p.p.
Dal Buffet:	
Dessert al Cucchiaino	€ 12,00 p.p.
Dessert al Cucchiaino e Torte	€ 15,00 p.p.



Grand Hotel Mediterraneo  
FIRENZE

## **MEETING BREAK**

### **Chocolate Time**

Selezione di Cioccolato Amedei  
Succo di Arancia  
Pane Toscano  
Focaccia alla Pala  
Acqua Minerale con Gas e senza Gas

### **Tea Time**

Selezione di Thè in Filtro  
Selezione di infusioni  
Latte Freddo  
Plumcake  
Piccola Pasticceria Secca  
Acqua Minerale con Gas e senza Gas  
\* a richiesta verrà servito il caffè

### **Fruit Time**

Tagliata di Frutta Fresca assortita  
Succhi di Frutta misti (tre qualità)  
Yougurt monoporzionamento assortiti  
Acqua Minerale con Gas e senza Gas

### **Coffee Break Classic AM**

Assortimento di Cornetti Vuoti e Farciti  
del nostro Chef Pasticcere  
Le Torte della Tradizione Fiorentina  
Succhi di Frutta:  
Arancia  
Pompelmo  
Ananas  
Latte o Panna da Caffè  
Caffè  
Acqua Minerale con Gas e senza Gas  
Selezione di Thè in bustina

### **Coffee Break Classic PM**

Le Torte della Tradizione Fiorentina  
Plum Cake  
Succhi di Frutta:  
Arancia  
Pompelmo  
Ananas  
Latte o Panna da Caffè  
Caffè  
Acqua Minerale con Gas e senza Gas  
Selezione di Thè in bustina

### **Coffee Break Executive AM**

Assortimento di Cornetti Vuoti e Farciti  
del nostro Chef Pasticcere  
Le Torte della Tradizione Fiorentina  
Tagliata di Frutta Fresca assortita  
Succhi di Frutta misti (tre qualità)  
Yougurt monoporzionamento assortiti  
Latte o Panna da Caffè  
Caffè  
Acqua Minerale con Gas e senza Gas  
Selezione di Thè in bustina

### **Coffee Break Executive PM**

Le Torte della Tradizione Fiorentina  
Plum Cake  
Tagliata di Frutta Fresca assortita  
Toast Prosciutto e Formaggio  
Succhi di Frutta misti (tre qualità)  
Latte o Panna da Caffè  
Caffè  
Acqua Minerale con Gas e senza Gas  
Selezione di Thè in bustina



Grand Hotel Mediterraneo  
FIRENZE

## **FAST BUFFET**

### **ITALIA “A”**

Mortadella d.o.p. ai pistacchi e pepe nero  
Prosciutto crudo salato  
Lardo di Colonnata d.o.p.  
Pecorino della Garfagnana d.o.p.  
Miele di Montagna Millefiori  
Grissini e Focaccia alla pala  
Tranci di Focaccia con prosciutto rucola e maionese  
Focaccia Lardo e Patate  
Assortimento di Panetteria  
Noccioline e Mandorle Tostate  
Olive verdi di Cerignola  
Frutto del Capperò  
Patatine Chips  
Torta Soffice al cacao  
Beverage  
Prosecco Col de' Salici – Marchesi Antinori  
Vino Rosso selezionato dal nostro Sommelier  
Acqua minerale con gas e senza gas  
Caffè

### **ITALIA “B”**

Selezione di Salame Felino - Toscano e Finocchiona  
Bresaola in carpaccio alla “Fiorentina”  
Lardo di Colonnata d.o.p. in Carpaccio di pomodori  
Pecorino della Garfagnana d.o.p.  
Miele di Montagna Millefiori  
Torta salata al formaggio magro  
“Pappa al Pomodoro”  
Assortimento di Panetteria  
Noccioline e Mandorle Tostate  
Olive verdi di Cerignola  
Frutto del Capperò  
Patatine Chips  
Torta Soffice al cacao  
Beverage  
Succhi Analcolici  
Abbinamento Enologico a cura del nostro Sommelier  
Acqua minerale con gas e senza gas  
Caffè

### **TRADIZIONALE RINFORZATO “A”**

Torta soffice al formaggio  
Pasta di semola di grano duro al pesto “Genovese”  
Risotto con Gorgonzola d.o.p.  
Gran tagliere di 5 formaggi selezionati (la scelta dei formaggi può variare in base alla reperibilità)  
Esempio: Taleggio, Pecorino della Garfagnana, Parmigiano Reggiano, Caprino Fresco, Erborinato  
Selezione di insalate di stagione con salse di condimento:  
Olio extravergine d’oliva, Yogurt, Vinagrette, Salsa Soia.  
Assortimento di Panetteria  
Crostata di Frutta  
Beverage  
Dalla Nostra Cantina verranno selezionati Vini Bianchi e Rossi D.O.C.  
Acqua minerale con gas e senza gas  
Caffè

### **TRADIZIONALE RINFORZATO “B”**

Torta salata alle verdure  
Penne del Pastificio Martelli di Pisa con verdure croccanti e Pecorino di Fossa  
Gnocchetti fatti in casa con pomodori pachino, olive Taggiasche e Alici fresche  
Gran tagliere di 5 Salumi selezionati (la scelta dei salumi può variare in base alla reperibilità)  
Esempio: Prosciutto crudo di Norcia, Salame “Finocchiona”, Lardo di Colonnata, Salame Felino, Mortadella Bolognese  
Selezione di insalate di stagione e pomodori con salse di condimento: Olio extravergine d’oliva, Yogurt, Vinagrette, Salsa Soia.  
Assortimento di Panetteria  
Torta al Cioccolato  
Beverage, con selezione vini bianchi e rossi D.O.C. dalla nostra Cantina  
Acqua minerale con gas e senza gas  
Caffè



Grand Hotel Mediterraneo  
FIRENZE

*segue* **FAST BUFFETT**

#### **TRADIZIONALE BASE "A"**

Torta salata alle verdure  
Risotto alla "Marinara"  
Mezze Penne al "Pesto rosso" leggermente piccante  
Selezione di insalate di stagione e pomodori con salse di condimento: Olio extravergine d'oliva, Yogurt, Vinagrette, Salsa Soia.  
Assortimento di Panetteria  
Sorbetto al Limone  
Beverage, con selezione vini bianchi e rossi D.O.C. dalla nostra Cantina  
Acqua minerale con gas e senza gas  
Caffè

#### **IL PANETTIERE**

Focaccia al prosciutto crudo, rucola e maionese  
Toast al prosciutto cotto e fontina  
Focaccia con mozzarella e pomodoro fresco  
Focaccia alla pala  
Pecorino stagionato d.o.p.  
Miele Millefiori di Montagna  
Assortimento di panetteria  
Frittelle di riso  
Cantuccini artigianali di Prato  
Beverage  
Dalla Nostra Cantina verranno selezionati Vini Bianchi e Rossi D.O.C.  
Acqua minerale con gas e senza gas  
Caffè

#### **TRADIZIONALE BASE "B"**

Torta soffice al Formaggio  
Mezze Maniche al pomodoro fresco e ricotta stagionata  
Risotto al ragout di branzino ed erbe aromatiche  
Selezione di verdure miste cotte al vapore con salse di condimento: Olio extravergine d'oliva, Yogurt, Salsa Soia  
Assortimento di Panetteria  
Bavarese ai frutti di bosco  
Beverage  
Dalla Nostra Cantina verranno selezionati Vini Bianchi e Rossi D.O.C.  
Acqua minerale con gas e senza gas  
Caffè

#### **IL TORTAIO**

"Cinque e Cinque" alla Livornese (torta di ceci)  
Torta soffice al formaggio  
Torta salata alle verdure  
Sformato saporito ai salumi e patate  
Pasta corta al ragout "Aretino"  
Frittura di Alici fresche  
Cheese Cake artigianale con marmellata di mele e vaniglia  
Beverage  
Dalla Nostra Cantina verranno selezionati Vini Bianchi e Rossi D.O.C.  
Acqua minerale con gas e senza gas  
Caffè



Grand Hotel Mediterraneo  
FIRENZE

### **APERITIVO PRE-DINNER**

#### **BASIC**

1 Pregustativo Caldo (uno x pax)  
1 Pregustativo Freddo (uno x pax)  
Succhi analcolici  
Cocktail leggermente alcolico  
Prosecco Col de' Salici – Marchesi Antinori  
Noccioline e Mandorle tostate  
Olive verdi di Cerignola  
Frutti del Capperò  
Patate Chips

#### **APERITIVO PRE-DINNER FRITTURA**

Frittura di Verdure miste  
1 Pregustativo Freddo (uno x pax)  
Succhi analcolici  
Cocktail leggermente alcolico  
Prosecco Col de' Salici – Marchesi Antinori  
Noccioline e Mandorle tostate  
Olive verdi di Cerignola  
Frutti del Capperò  
Patate Chips

#### **APERITIVO PRE-DINNER EXECUTIVE**

2 Pregustativi Caldo (due x pax)  
2 Pregustativi Freddo (due x pax)  
Succhi analcolici  
Cocktail leggermente alcolico  
Prosecco Col de' Salici – Marchesi Antinori  
Noccioline e Mandorle tostate  
Olive verdi di Cerignola  
Frutti del Capperò  
Patate Chips

\*pregustativi/crostini

#### **OPEN BAR MEDITERRANEO**

(postazione assistita dal nostro personale di sala - a partire da un numero minimo di 20 ospiti, con durata massimo 1 ora)

Cocktail "Mediterraneo"  
Cocktail Rossini  
(Spumante Brut con Frullato di fragole)  
Kyr Royal  
(Spumante Brut con Crème de Cassis)  
Spumante Brut Italiano  
Vini Bianchi e Rossi leggeri, freschi d'annata  
Aperitivi Italiani:  
Vermouths-Carpano-Aperol-Campari Bitter  
Bibite Analcoliche:  
Coca Cola, Aranciata, Bitter Lemon, Acqua Tonica, Ginger Ale, Acqua minerale con gas e senza gas  
Succo di Arancia/Pompelmo e Succo di Pomodoro  
2 Pregustativo Caldo (due x pax)  
2 Pregustativo Freddo (due x pax)  
Succhi analcolici  
Cocktail leggermente alcolico  
Noccioline e Mandorle tostate  
Olive verdi di Cerignola  
Frutti del Capperò e Patate Chips



Grand Hotel Mediterraneo  
FIRENZE

### MENU' CON SERVIZIO BUFFET

**LIGHT BUFFET "A"** (con posti seduti e mis en place al tavolo a cura del nostro personale di sala)

Torta di Riso con ragout "Aretino"  
Risotto alla Marinara (autunno/inverno/primavera/estate)  
Filetti di Orata al cartoccio con radicchio e patate (autunno/inverno) con zucchine (primavera/estate)  
Selezione di insalate, pomodori e carote con salse di condimento: Olio extravergine d'oliva, Yogurt, Salsa Soia  
Assortimento di Panetteria  
Mousse al Cioccolato  
Beverage

### **LIGHT BUFFET "B"**

Focaccia soffice al formaggio  
Stracci di pasta con vongole e carciofi (autunno/inverno) con zucchine (primavera/estate)  
Peposo alla "Fiorentina"  
Selezione di Verdure lesse assortite con salse di condimento: Olio extravergine d'oliva, Yogurt, Salsa Soia  
Assortimento di panetteria  
Cheese Cake con marmellata di mele e vaniglia

### **LIGHT BUFFET "C"**

Aspic di Pomodoro fresco (in gelatina) con olio extravergine d'oliva ed aglio  
Penne del Pastificio Martelli di Pisa con verdure croccanti e Pecorino di fossa  
Roast Beef all'Inglese con patate al forno  
Selezione di Verdure lesse assortite con salse di condimento: Olio extravergine d'oliva, Yogurt, Salsa Soia  
Assortimento di panetteria  
Crostata con confettura di frutta

**TUTTI LE PROPOSTE SONO INCLUSIVE** di: Beverage  
: dalla Nostra Cantina verranno selezionati Vini Bianchi o Rossi D.O.C. – acqua minerale

### **LIGHT BUFFET "D"**

Sfogliata di Pomodoro, mozzarella e basilico  
Risotto mantecato al Pecorino senese, pepe macinato fresco e verdure croccanti  
Selezione di affettati Toscani: Lardo, Prosciutto salato d.o.p., Salame Toscano, Finocchiona e Rigatino  
Pinzimonio di verdure con salse di condimento: Olio extravergine d'oliva, Yogurt, Salsa Soia e vinagrette  
Focaccia alla pala e grissini  
Assortimento di panetteria  
Cantuccini artigianali di Prato

### **LIGHT BUFFET "E"**

Crespelle di grano Saraceno gratinate al forno con formaggio di capra e pesto leggero  
Pennette con orata e verdure fresche di stagione  
Gran tagliere di 5 formaggi selezionati (la scelta dei formaggi può variare in base alla reperibilità)  
Esempio: Taleggio, Pecorino della Garfagnana, Parmigiano Reggiano, Caprino Fresco, Erborinato  
Pinzimonio di verdure con salse di condimento: Olio extravergine d'oliva, Yogurt, Salsa Soia e vinagrette  
Focaccia alla pala e grissini  
Assortimento di panetteria  
Crostata al cioccolato bianco

### **LIGHT BUFFET "F"**

Insalata di farro con prodotti freschi di stagione  
Lasagna gratinata al forno con ragout "Aretino" (autunno/inverno) con melanzane e mozzarella (primavera/estate)  
Arista di maiale steccata al forno con fagiolini cannellini  
Assortimento di panetteria  
Frutta fresca di stagione



Grand Hotel Mediterraneo  
FIRENZE

## **MENU' CON SERVIZIO BUFFET**

### **FULL BUFFET "A"**

Carpaccio di carne salada trentina con scaglie di Parmigiano Reggiano  
Risotto mantecato con Gorgonzola d.o.p. e pere  
Mezze Maniche con coniglio, cipolla dolce ed olive toscanelle  
Prosciutto al forno in Bellavista con patate arrosto  
Composizione di insalate miste e verdure lesse con salse di condimento: Olio extravergine d'oliva, Yogurt, Salsa Soia e vinagrette  
Assortimento di panetteria con focaccia alla pala  
Crostata di frutta  
Cantuccini artigianali di Prato  
Beverage  
Dalla Nostra Cantina verranno selezionati Vini Bianchi o Rossi D.O.C.  
Acqua minerale con gas e senza gas  
Caffè

### **FULL BUFFET "B"**

Carpaccio di Spada affumicato con finocchi e pompelmo rosa  
Fagottini di bresaola con formaggio piccante  
Gnocchetti con pomodori pachino, capperi, olive  
Taggiasche, alici fresche, menta e pistacchi  
Vellutata di zucchine fresche con ricotta cremosa  
Roulade di maiale farcito in Bellavista (pomodori secchi, olive Taggiasche, Ginger e scalogno)  
Composizione di insalate miste e verdure lesse con salse di condimento: Olio extravergine d'oliva, Yogurt, Salsa Soia e vinagrette  
Assortimento di panetteria con focaccia alla pala  
Strudel di Mele e cannella  
Beverage  
Dalla Nostra Cantina verranno selezionati Vini Bianchi o Rossi D.O.C.  
Acqua minerale con gas e senza gas  
Caffè

## **MENU' CON SERVIZIO AL PIATTO**

### **QUICK LUNCH "A" \***

Insalata aromatica di mare calda  
con vongole, cozze, seppie, calamari e scampetti  
in abbinamento a grissini artigianali e panini aromatizzati

### **QUICK LUNCH "B" \***

Crespella di grano Saraceno gratinata al forno  
con formaggio di capra e pesto leggero  
In abbinamento a grissini artigianali e panini aromatizzati

### **QUICK LUNCH "C" \***

Tagliata di manzo  
con patate al forno, aglio e rosmarino (cottura al sangue)  
In abbinamento a grissini artigianali e panini aromatizzati

### **QUICK LUNCH "D" \***

Filetto d'orata con  
zucchine, scalogno e basilico  
In abbinamento a grissini artigianali e panini aromatizzati

### **PER TUTTI I QUICK LUNCH sono inclusi:**

Beverage - dalla Nostra Cantina verranno selezionati Vini Bianchi o Rossi D.O.C. al bicchiere (viene considerato incluso nel prezzo del quick lunch, massimo n.2 bicchieri vino)  
Acqua minerale con gas e senza gas

\* il caffè non è incluso nel prezzo e deve essere consumato in American Bar.



Grand Hotel Mediterraneo  
FIRENZE

## COLAZIONI DI LAVORO 3 PORTATE

(con servizio al piatto)

### Colazione Lavoro “A”

Insalata di farro all’olio extravergine d’oliva con misticanza di stagione  
Carrè d’agnello con flan di verdure e salsa al pecorino  
Ananas naturale al piatto con scaglie di cioccolato fondente  
In abbinamento a grissini artigianali e panini aromatizzati

### Colazione Lavoro “B”

Aspic di pomodoro fresco, all’olio extravergine d’oliva con aglio e salsa leggera al basilico  
Penne con orata, verdure fresche di stagione e pomodoro fresco  
Biancomangiare allo yogurt magro con salsa al limoncello  
In abbinamento a grissini artigianali e panini aromatizzati

### Colazione Lavoro “C”

Crespella di grano Saraceno gratinata al forno con formaggio di capra e pesto leggero  
Roulade di maiale farcito con patate al forno (farcitura di pomodori secchi, olive Taggiasche, Ginger e scalogno)  
Cheese cake tradizionale con marmellata  
In abbinamento a grissini artigianali e panini aromatizzati

### Colazione Lavoro “D”

Tagliatelle nere all’uovo mantecate con crostacei e pomodori cerasuoli  
Pesce spada arrostito con patata lardellata e salsa al parmigiano reggiano  
Insalata di frutta fresca di stagione con aceto balsamico di Modena – Abetaia Bellei  
In abbinamento a grissini artigianali e panini aromatizzati

### Colazione Lavoro “E”

Spaghetti al pesto rosso piccante  
Tagliata di manzo con verdure grigliate e patate al forno  
Bavarese ai frutti di bosco  
In abbinamento a grissini artigianali e panini aromatizzati

**TUTTE LE PROPOSTE DI COLAZIONE DI LAVORO sono INCLUSIVE di:**

*Beverage - dalla Nostra Cantina verranno selezionati Vini Bianchi e Rossi D.O.C.*

*Acqua minerale con gas e senza gas*

*Caffè*

## DESSERT AFTER DINNER/GALA

### Solo Caffè

Caffè Espresso servito al tavolo  
Con selezione di 1 cioccolatino Amedei

### Servizio Caffè e Petit Fours

Varietà di 5 Friandises in abbinamento ad un Caffè Espresso servito al tavolo  
Esempio: Scorzette di arancia candite ricoperte al cioccolato, Cantucci di Prato, Meringhette, Maddalaines, Frollini

### DAL BUFFET:

### Dessert al Cucchiaino

Bavarese ai frutti di bosco con riduzione all’aceto balsamico tradizionale di Modena  
Cheese Cake tradizionale con marmellata  
Mousse al cioccolato  
Biancomangiare allo yogurt  
Assortimento di tre gusti gelato con frutta caramellata alla Lampada  
Frittelle di riso

*Beverage*

*Prosecco Col de’ salici – Marchesei Antinori*

*Vino Moscato*

*Acque minerali con gas e senza gas*

*Caffè espresso*



Grand Hotel Mediterraneo  
FIRENZE

### **Dessert al Cucchiaino con Torta-Evento**

Bavarese ai frutti di bosco con riduzione all'aceto balsamico tradizionale di Modena  
Cheese Cake tradizionale con marmellata  
Mousse al cioccolato  
Biancomangiare allo yogurt  
Assortimento di tre gusti gelato con frutta caramellata alla Lampada  
Frittelle di riso  
Cantucci di Prato  
Tagliata di frutta fresca di stagione  
Torta da taglio con salsa abbinata (da concordare secondo esigenze ed evento)

#### *Beverage*

*Prosecco Col de' salici – Marchesei Antinori*

*Vino Moscato*

*Acque minerali con gas e senza gas*

*Caffè espresso*

### **PROPOSTE GASTRONOMICHE 4 PORTATE**

(con servizio al piatto)

#### **Proposta “A”**

Composizione di Salumi tipici Toscani in crescendo di sapori  
Vellutata di zucchine con ricotta cremosa e pepe macinato fresco  
Carrè d'agnello con sformatine di verdure e salsa al pecorino senese  
In abbinamento a grissini artigianali e panini aromatizzati  
Bavarese ai frutti di bosco con riduzione all'aceto balsamico tradizionale di Modena – Acetaia Bellei  
*Caffè*

#### **Proposta “B”**

Petto d'oca con misticanza e formaggio di capra  
Penne del Pastificio Martelli di Pisa (Lari) con verdure croccanti e pecorino di fossa  
Tagliata di manzo con patate al forno, aglio e rosmarino  
In abbinamento a grissini artigianali e panini aromatizzati  
Biancomangiare allo yogurt  
*Caffè*

#### **Proposta “C”**

Carpaccio di spada affumicato con finocchi, pompelmo rosa e olio extravergine d'oliva  
“Pappa al pomodoro di Mare” con cozze e sauté di vongole  
Filetto di orata con zucchine al basilico e scalogno  
In abbinamento a grissini artigianali e panini aromatizzati  
Torta soffice al cioccolato  
*Caffè*

#### **Proposta “D”**

Aspic di pomodoro fresco con salsa al basilico e olio extravergine d'oliva  
Gnocchetti fatti in casa con pomodori pachino, capperi, olive Taggiasche, alici fresche, menta e pistacchi  
Trancio di Ricciola con verdure grigliate  
In abbinamento a grissini artigianali e panini aromatizzati  
Cheese cake con marmellata  
*Caffè*

#### **Proposta “E”**

Culatello di Zibello con scaglie di Parmigiano e aceto balsamico tradizionale di Modena, invecchiato  
Crespelle di grano Saraceno gratinate al forno con farcitura al formaggio di capra e pesto Genovese  
Prosciutto cotto al forno con patate e mele al forno  
In abbinamento a grissini artigianali e panini aromatizzati  
Flan alla vaniglia con ganache di cioccolato e salsa al Rum  
*Caffè*

**TUTTE LE PROPOSTE** sono **INCLUSIVE** di: Beverage  
- dalla Nostra Cantina verranno selezionati Vini Bianchi e Rossi D.O.C.

Acqua minerale con gas e senza gas



Grand Hotel Mediterraneo  
FIRENZE

## **PORTATE GALA**

(con servizio al piatto)

### **Proposta “A”**

Tonno fresco affumicato in casa con  
Insalata di finocchi e arance (autunno/inverno)  
Con insalata di sedano e mango (primavera/estate)  
Piccola entrata di formaggi delicati/magri con verdura  
Gnocchetti fatti in casa con pomodori pachino,  
capperi, olive Taggiasche, alici fresche, menta e pistacchi  
Trancio di spada arrostito con  
Bietola saltata e salsa di olive Taggiasche (primavera/estate)  
Con broccoli saltati e salsa di olive Taggiasche  
(autunno/inverno)  
Bavarese ai frutti di bosco con riduzione all'aceto  
tradizionale balsamico di Modena – Acetaia Bellei  
*Caffè* - Friandises

**TUTTE LE PROPOSTE** sono **INCLUSIVE** di: Beverage  
- dalla Nostra Cantina verranno selezionati Vini Bianchi e  
Rossi D.O.C.  
Acqua minerale con gas e senza gas

### **Proposta “B”**

Carpaccio di spada affumicato con verdure croccanti,  
pompelmo rosa e olio extravergine d'oliva  
Entrata di “Pappa al pomodoro” di mare con cozze e sauté  
di vongole  
Vellutata di zucchine fresche con ricotta cremosa e pepe  
macinato fresco  
Filetto d'orata con spinaci alla menta, scalogno e patata alla  
grappa  
Torta soffice al cioccolato  
*Caffè* - Friandises

### **Proposta “C”**

Aspic di pomodoro fresco con salsa al basilico e olio  
extravergine d'oliva  
Culatello di Zibello con scaglie di Parmigiano Reggiano e  
aceto balsamico tradizionale di Modena invecchiato  
Crespelle di grano saraceno gratinate al forno con farcitura  
al formaggio di capra e pesto Genovese  
Tagliata di manzo con patate al forno, aglio e rosmarino  
Biancomangiare allo yogurt con salsa al limoncello  
*Caffè* - Friandises

### **Proposta “D”**

Petto d'oca con misticanza e formaggio di capra  
Tortino di zucchine con salsa di pomodoro fresco al basilico  
Risotto mantecato al gorgonzola d.o.p. con pere  
Prosciutto di maiale al forno con patate arrosto e fagioli di  
Sorano  
Cheese Cake con marmellata  
*Caffè* - Friandises