



Brunch di Pasqua

CON LA MIGLIORE MUSICA DAL VIVO! OGNI DOMENICA DALLE ORE 12:30 ALLE ORE 15:00

LO STREET FOOD

Panino con cotechino e cren, Pizza Margherita, Burger, Hot Dog, Salsiccia e Piadine, Pizza Salsiccia e friarielli, Mini pizze margherite, Mini bagel farciti, Quiches miste



LE UOVA

Preparate live:

Speciali Uova Pasuali, Uova Strapazzate, Omlette, Bacon e salsicette, Spinaci e patate, Pochè con spinaci e pane tostato



DAL PESCATORE

Ostriche, Sushi e sashimi, Mazzancolle al vapore, Astice al vapore, Seppie e noci, Polipo e patate, Tataki di pesce spada, Salmone marinatosaleezucchero, Cozze e vongole al vapore



LA GRIGLIA

Tagliata di manzo biologico, Salsiccia di mora romagnola, Arrostitini di castrato, Rollatina di manzo con verdure e formaggio, Bombette farcite



L'ORTOLANO BIOLOGICO E VEGANO

Parmigiana di melanzane, Pinzimonio in monoporzioni, Insalata caesar salad, Insalata nizzarda, Misto di verdure grigliate Indivia caramellata e balsamico, Cous cous di cavolfiore e ragout vegetale crudo, Insalata vegana di burgul e tofu, Hummus di ceci, Babaganoush di melanzane, Fritti misti. Stracciatella e pomodorini. Insalata caprese, ricotta di bufala, Carne Salà con Giardiniera

I SALUMI E I FORMAGGI

Prosciutto crudo al taglio, Salame mantovano, Coppa di maiale di Negrar, Carne salà con giardiniera, Mozzarella di bufala Ricotta di bufala, Stracciatella, Selezione di formaggi a cura di Berardinelli



LA PASTICCERIA

Pancake, Creps farcite, Torta al cioccolato, Torta di mele, Cremoso con frutti di bosco, Cannoncini alla crema, Cremoso di mascarpone e lamponi, Mini babà, Mattonella di cioccolato e more vegana, Tortino di carote e caffè vegano, Donuts misti, Cereali misti e frutti di bosco Affettati di frutta, Cookies, Fontana di cioccolato e fragole



LA PANETTERIA

Puccia, Pane, Grissini, Crackers misti, Focaccia multicereali, Pita e tacos, Croissant salati farciti



BEVANDE

Open bar

Succhi Ananas, mandarino e arancia

Centrifughe:

Ananas, sedano carote e zenzero, Carote pompelmo e arancia Mela, pera e cannella, Cocktail aperitivo del barman, Caffè estrazione drypper; Tea selezione tea Forte, Acqua liscia e gassata, Flute dell'azienda Vitivinicola della settimana

EURO 60,00 PER PERSONA. EURO 30,00 PER I PIÙ PICCOLI (fino a 12 anni)