

Carnival buffet

Apéritif et canapés

Spritz vénitien
Mini-pizzettes feuilletées
Petits pâtés salés
Olives all'ascolana
Variété de quiches salées
Gressins avec du jambon de Parme 18 mois
Petits pains roulés et Sopressa (Salami vénétien)

Coin végétarien

Couscous aux légumes rôtis en brunoise
Houmous de pois chiches avec bâtonnets de légumes
Petite caprese avec mozzarella fiordilatte
Bruschetta à la crème de poivrons et olives taggiasques

De la mer

Salade délicate de poulpe au céleri et tomates cerises
Cube de thon au sésame
Polenta croustillante aux anchois

Fromages

Montasio DOP
Gorgonzola avec son croûton
Grana Padano 24 mois DOP

Premiers plats

Lasagnette au ragù de sorana
Risotto aux artichauts

Plats principaux

Boulettes de viande
Omelette roulée aux herbes sauvages farcie à la ricotta
Seiches mijotées à la traditionnelle

Desserts

Fruits frais de saison
Douceurs gourmandes de Carnaval
Café Illy

Boissons incluses: eau, cola, tonic, bière, vins de la cave "Podere dei Nidran": Cabernet Sauvignon IGT, Chardonnay IGT, Prosecco DOC extra dry.

Le buffet se déroule debout, avec quelques places assises disponibles, mais non réservables.