



PROPOSTA
MENU PER COLAZIONE DI LAVORO

2 portate + Dessert

antipasti

Salumi piacentini con gnocco fritto
Flan di parmigiano con mostarda di peperone giallo

primi

Spaghetti di Gragnano con pistacchio di Bronte, tartare di tonno e pioggia di pecorino romano

dessert

Panna cotta con frutto della passione

€ 40 + IVA a ps,

Inclusi: Coperto, acqua, caffè, 1 bottiglia di vino doc locale ogni 3 ps

(Sala Riservata - min. 20 ps)

Possibilità di diverse combinazioni di menu e disponibilità a modifiche personalizzate dei piatti per esigenze dietetiche