



## Cena a buffet

1.000 ospiti

Prosecco di Valdobbiadene  
Vini bianchi e rossi regionali D.O.C.

Spritz

Bibite

Acque minerali

### **L'angolo rustico**

Prosciutto di Parma

Mortadella Villani

Salame di Felino

Coppa di testa

Parmigiano Reggiano e aceto balsamico di  
Modena

Ricottine speziate e mieli

Pecorini e marmellate

### **L'angolo del pane**

Crescente, gnocco, stregchette e grissini

Pane in vari modi

Bruschette con crema di melanzane e timo

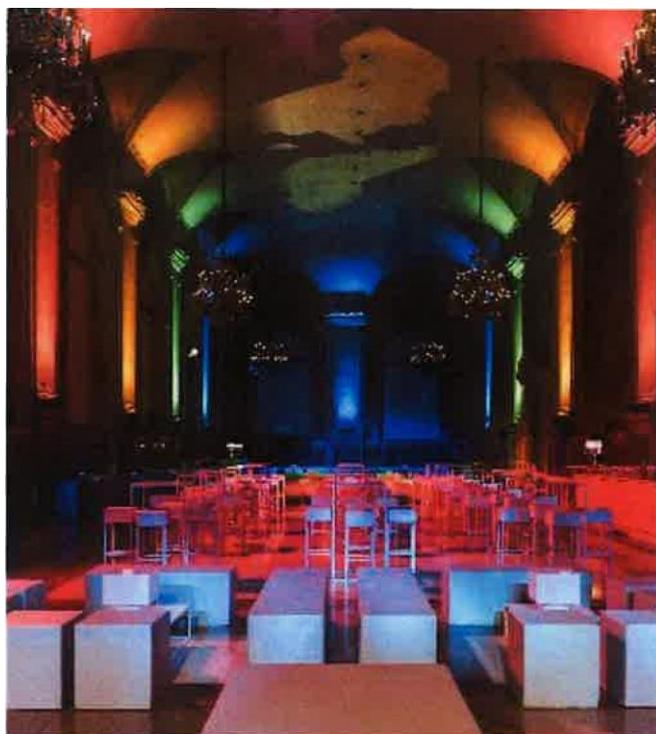
Bruschettone con olio Evo, pomodorini  
passiti e olive taggiasche

### **Il fritto**

Verdure dorate

Crocchette di patate

Mozzarelline panate





### **Il primo piatto**

Strozzapreti, ragù bianco di vitello, porro  
croccante, pomodorini confit e pesto  
leggero

Anelli di ricotta e spinaci alle piccole  
verdure, crema leggera di Parmigiano  
Reggiano

### **Il secondo**

Lombatina di vitello al pignoletto con  
patate fondenti alla salvia

### **L'angolo verde**

Millefoglie di melanzane e zucchine,  
Parmigiano e fondente di pomodoro

Insalatina di farro con verdure di  
stagione Cous cous, verdure croccanti,  
pinoli e uvetta

Tortino di zucca e scamorza affumicata

### **...Per finire**

Crema cotta alla vaniglia e mandorle

Tenerina al cioccolato e caffè

Tagliata di frutta fresca

Caffè

