



GRAN BUFFET DI ANTIPASTI

AFFETTATI E SALUMI - DAL LABORATORIO ARTIGIANALE CELLI DI NOVAFELTRIA

TAGLIO AL COLTELLO SU MORSA

(MANDOLINO, LOMBATA DI MAIALE)

TAGLIO A COLTELLO

(SALAMI, CACCIATORI, COPPA, CAPOCOLLO)

AFFETTATI A MACCHINA

(PROSCIUTTO DIVINO, CUORE DI PROSCIUTTO, LOMBETTO COLONNATO, LOMBETTO COTTO E CARAMELLATO, PANCETTA ARROTOLATA, LARDO STAGIONATO DI CINTA SENESE, TESTA COTTA DI MAIALE A CUBETTI)

FORMAGGI

(PRIMO FOSSA CELLI, RICOTTA IN PUREZZA, PECORINO DEI COLLI ROMANI, SPECCHIO DELLE MIE BRAME, LINGOTTO DI CAPRA, MISTICO, QUADRO DEL NORCINO, MILLE BOLLE ERBORINATO DI BUFALA, PECORINO DIVINO)

PIZZE GOURMET DA PIZZALAB - GUAITA

PIZZE GOURMET CON FARINA DI TIPO I MACINATA A PIETRA, TIPO 0 E SEMI MISTI,
IDRATAZIONE DEL 85% E MATURAZIONE DI 48 ORE

IL POMO D'ORO - POMODORO PELATO, STRACCIATELLA DI BURRATA, ORIGANO, OLIO EVO

MORTAZZA - SQUACQUERONE IGP, MORTADELLA, GRANELLA E CREMA DI PISTACCHIO

GUAITA - FIORDLATTE, CHORIZO, CIPOLLA CARAMELLATA, SALSA AL GORGONZOLA

SPECIAL PIZZA SYMBOL - SARÀ UNA SORPRESA

PINZIMONIO - MIX DI VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

GRISSINI DEL PANIFICIO ZANOTTI

PANE ARTIGIANALE DI PIZZALAB - FOCACCE E PIADINE

CALICE DI BOLLE DI BENVENUTO



CENA DI GALA

PRIMA PORTATA SERVITA

STROZZAPRETI FATTI A MANO CON POMODORO, BURRATA E BASILICO

SECONDA PORTATA SERVITA

ROLLE' DI POLLO DISOSSATO, RIPIENO DI SALSICCIA, POMODORI SECCHI, OLIVE
E SERVITO CON PATATE ARROSTO

TORTA CELEBRATIVA E FRUTTA

BEVANDE

ACQUA NATURALE, FRIZZANTE E CAFFE'

VINI

SELEZIONE DI VINI ROSSO, BIANCO DEL TERRITORIO.