

a Buffet

Sel. di Salumi Az. Agricola Pradella e carciofi grigliati

I formaggi freschi e stagionati degli alpeggi del Lago di Como, composte e mostarde

Insalata di Gamberoni alla catalana

Verdure grigliate al graten

Fiori di zucca in pastella con salsa yogurt

Le Focacce e le pizze del nostro forno

Brioche salate di terra e di mare

Fantasia di dolci dello Chef

BEVANDE

Succo di Frutta

Acqua minerale

SU ORDINAZIONE

Caffè, cappuccino, caffè americano, latte caldo,

latte macchiato, tè o infuso, cioccolata calda,

spremuta d'arancia

à la Carte

UNA SCELTA PER OGNI CATEGORIA

DOLCI

Frolla caramello salato e gelato alla nocciola

Tiramisù tradizionale con il mascarpone di Valtellina

Pancake caramellati

UOVA

Flan di zucca, fonduta di taleggio e cialde croccanti

Omelette condita tradizionale

Ovetto croccante, patate, bitto e tartufo nero

FRUTTA & YOGURT

Yogurt artigianale con frutta secca e composta di arance

Tagliata di frutta con gelato al latte

Milkshake banana, vaniglia, fragole e panna montata

SANDWICH/TOAST

Lobster Roll Maine-style sedano e maionese

Avo Toast salmone, consistenze di avocado, pomodoro e fiore di zucca

VegToast: pomodori, lattuga, casera e maionese

PIATTI CALDI

Fusilloni di Gragnano alla crema di zucca e salsiccia di negrana

Tagliolini 30 tuorli con i funghi porcini dei nostri boschi

PIATTI AGGIUNTIVI À LA CARTE €8,00 CADAUNO

Buffet

Selection of cured meats from Pradella Farm and grilled artichokes
Fresh and aged cheeses from Lake Como mountain pastures, fruit compotes and fruit mustards
Catalan-style king prawn salad
Gratin-style grilled vegetables
Battered zucchini flowers with yogurt sauce
Focaccias and pizzas from our oven
Savory brioches land and sea fillings
Chef's selection of desserts

DRINKS

Fruit Juice
Mineral water

ON REQUEST

Espresso, cappuccino, American coffee, hot milk,
latte macchiato, tea or herbal tea, hot chocolate,
and Orange juice

à la Carte

ONE CHOICE FROM EACH CATEGORY

DESSERTS

Salted caramel shortcrust pastry and hazelnut ice cream
Traditional tiramisu with Valtellina mascarpone
Caramelized pancakes

EGGS

Pumpkin flan, Taleggio fondue, and crispy wafers
Traditional seasoned omelette
Crispy egg, Bitto cheese potatoes, and black truffle

FRUIT & YOGURT

Artisanal yogurt with dried fruit and orange compote
Sliced fruit platter with milk ice cream
Banana, vanilla, and strawberry milkshake with whipped cream

SANDWICH/TOAST

Maine-style Lobster Roll celery and mayonnaise
Avocado Toast salmon, avocado textures, tomato, and zucchini blossom
VegToast tomatoes, lettuce, Casera cheese, and mayonnaise

HOT DISHES

Gragnano Fusilloni with pumpkin cream and Negrana sausage
30-yolk Tagliolini with porcini mushrooms from our woods

ADDITIONAL DISHES À LA CARTE €8.00 EACH