

FOCACCIA DELLO CHEF.

FRITTATINE ASSORTITE.

HUMMUS MEDITERRANEO CON CROSTINI.

SPIEDINI DI POMODORINO E MOZZARELLA.

RISO VENERE CON VERDURINE DI STAGIONE.

CREMA AL PASSITO CON TORCETTI DELLA TRADIZIONE

### VINI E BEVANDE IN ABBINAMENTO

Prosecco Extra Dry Millesimato "JEIO Colmei"  
Cantina Bisol – Santo Stefano di Valdobbiadene (Treviso)  
(Glera)

Vitiano Umbria IGP 2015  
Falesco – Montefiascone (Viterbo) - Montecchio (Terni)  
(Merlot 33%, Cabernet Sauvignon 33%, Sangiovese 34%)

*ACQUA FRIZZANTE E NATURALE*

*BIBITE*

Servizio catering presso la vostra sede incluso.

Costo a persona: euro 12,00 (dodici/00) iva compresa.

