



# BRUNCH Salato

*(Qualità IGP prodotti agricoli e alimentari  
di determinata reputazione e origine geografica)*



*Da 30 anni la miglior qualità*

## Aperitivo

- Prosecco / Vino Bianco / Vino Rosso / Aranciata / Coca Cola
- Spizzichini: patatine / fonzies al formaggio

## Bruschettine con Pane cotto a Legna a lievitazione naturale

- Pachino freschi all'Oliiva extravergine d'Oliiva / Julienne di Melanzane speziate sott'olio
- Fagioli Borlotti al sughetto saltati in padella / Olio extravergine D'oliva e sale

## Antipasto Rustico

- Tramezzini assortiti misti
- Paninetti all'olio assortiti misti
- Cornettini Salati farciti misti
- Rustici assortiti
- Pizzette Rosse Pasta Sfoglia
- Pizzette Bianche Napoletane pasta pane
- Pizzette Pomodoro Napoletane pasta pane
- Pizzette Mozzarella e Pomodoro Napoletane pasta pane

## Tagliere di Salumi e Formaggi al coltello

- Salsicce secche – Salamella dolce – Corallina - Salame piccante - Soppresata calabra - Salame ricurvo al peperoncino – Cacciatorini
- Provolone stagionato / Pecora dolce / Caciotta al Peperoncino / Pecorino Toscano / Scamorza affumicata / Caciotta dolce / Provolone

## Pasta Calda al dente (a scelta)

- Amatriciana sugo fresco casareccio
- Salsiccia, Funghi al finocchietto Selvatico
- Speck e Radicchio Trevigiano
- Funghi, Pancetta e Formaggio Ubriaco
- Salmone allo Champagne e Robiola

## Pane Cotto a Legna

- Tagliere di Pane Cotto a Legna lievitazione naturale

## Bevande Senza Limiti

- Prosecco (Chardonnay + 0,50)
- Spumante
- Vino Rosso da tavola bottiglie 750 ml. (Barbera + 0,50)
- Vino Bianco da tavola bottiglie 750 ml. (Trebiano + 0,50)
- Coca Cola
- Aranciata
- Acqua Minerale Naturale e Gassata

## Coperti

- Tovaglie carta al buffet – Tovaglie di raso ai tavoli
- Consumabili piatti, bicchieri, tovaglioli, posate al buffet

**Nota:** il Brunch Salato non ha i dolci