

# menù buffet Rinfresco

## CONFIGURAZIONE PREZZI

①

**18 PERSONE**  
minimo

7 SCELTE  
nel nostro elenco

**40 €**  
A persona

②

**20 PERSONE**  
minimo

6 SCELTE  
nel nostro elenco

**35 €**  
A persona

③

**20 PERSONE**  
minimo

5 SCELTE  
nel nostro elenco

**30 €**  
A persona

## piatti a scelta

### LE MINI POKE

Del pescatore hawaiano,  
quello vero!  
+ 6 € a persona

 **Vegetariano**  
libera interpretazione dello  
chef

Quello popolare  
con riso, salmone, avocado  
ecc.

### LE MINI TARTARE

Di manzo (fesa) al coltello  
all' italiana

Di manzo classico  
alla francese

Di salmone alla nordica

### GLI INVOLTINI PRIMAVERA

Involtino fritto  
 **vegetariano**

Involtino fritto  
con pollo

Involtino fresco (non fritto)  
 **vegetariano**

### I YAKITORI

Di pollo alla griglia  
o piastra teppanyaki

Di gamberi alla griglia  
o piastra teppanyaki  
+ 3 euro a persona

### I CARPACCI

Carpaccio di manzo crudo  
con gardeniera  
e scaglie di Bella Lodi®

Carpaccio di bresaola  
artigianale con rucola,  
carciofi sott' olio e Bitto Dop

Carpaccio di manzo cotto  
all' orientale

### I NOSTRI FAMOSI TAGLIERI PER BUONGUSTAI

Tagliere di salumi  
del nostro macellaio e  
aziende agricole locali  
in Valtellina

Tagliere di formaggi  
delle aziende agricole locali  
in Valtellina  
 **vegetariano**

Tagliere di salumi e formaggi  
delle aziende agricole  
in Valtellina

\*I piatti possono cambiare o evolversi in base allo chef e alla reperibilità dei prodotti.

## *menù buffet Rinfresco*

### **L' HUMMUS**

Hummus di ceci biologici alla Mediterranea

 vegetariano

### **I SANDWICHES**

Mini croque-monsieur "Gourmet"

### **I MINI HAMBURGER**

Hamburger classico USA manzo, bacon, cheddar, cetriolo, ketchup, maionese

### **LE INSALATE**

**SOLO CON INGREDIENTI ACCURATAMENTE SELEZIONATI**

#### **INSALATA DI FARRO**

Con verdure di stagione

#### **INSALATA DI POLLO**

Maionese, cetrioli all' aceto, sedano, patate, Emmenthal, erba cipollina, capperi, olive

#### **WALDORF SALAD**

Sedano rapa, mela, noci, uva, salsa yogurt/maionese

#### **INSALATA COLESLAW**

La famosa insalata americana a modo mio (cavoli crudi)

### **LE UOVA DI GALLINA VALTELLINESI**

Mousse di uova biologiche e condimenti: paprica, senape, capperi, cetriolo

### **CARPACCI & SALPICON**

Carpaccio di manzo crudo con giardiniera e scaglie di Bella Lodi®

Carpaccio di manzo cotto all' orientale

### **L' INSALATA BELGA COTTA/CRUDA**

Barchetta d' indivia belga, insalata capricciosa, prosciutto cotto

Barchetta d' indivia belga, paté di tonno, limone, curry, frutta e verdure

Hummus di fagioli cannellini, guanciale croccante, scaglie di pecorino senese

Duetto di tramezzini libera interpretazione dello chef

Hamburger nordico salmone, gamberi

#### **INSALATA ASIATICA**

Riso, pancetta di maiale laccata e grigliata, omelette, pan di zucchero, germogli di soia, cetriolo fresco, sesamo

#### **INSALATA DI PATATE ALLA PIEMONTESE**

Patate, cervelas, maionese, pomodori, cetrioli all' aceto, prezzemolo

Mousse di uova biologiche con salmone marinato "Gravlax" e salmone affumicato

Carpaccio di bresaola artigianale con rucola, carciofi sott' olio e Bitto Dop

Barchetta d' indivia belga, tartara di manzo, funghi trifolati, salsa senape

Hummus di ceci con gamberi e salame piccante

Hamburger indiano maiale e gamberi alle spezie tandoori masala


#### **CAESAR SALAD XL**

Insalata romana, crostini, scaglie di parmigiano reggiano, uova

#### **CAESAR SALAD XXL**

Crostini, scaglie di parmigiano reggiano, uova biologiche, pollo ruspante, acciughe, pancetta affumicata

Salpicon (dadolata) di lingua di manzo in salsa verde lenticchie biologiche alla contadina

Barchetta d' indivia belga  vegetariana libera interpretazione dello chef

\*I piatti possono cambiare o evolversi in base allo chef e alla reperibilità dei prodotti.

## menù buffet Rinfresco

### LE TERRINE

Terrina di paté di quaglia  
al brandy

Terrina di salmone e merluzzo,  
salsa rosa al brandy

### LE POLPETTINE


Polpettine di manzo  
in salsa di pomodoro

Polpettine di maiale  
all' orientale, salsa agrodolce

Polpettine di verdure  
di stagione fritte

 **vegetariano**

### LE CROCCHETTE

 **vegetariane**  
Crocchette di riso  
olive, peperoni e radicchio

Crocchette di riso con trita  
di carne di manzo, funghi e  
formaggio

Crocchette di riso alla trota  
grigliata, salsina nordica  
alla senape

### LE MINI TORTE SALATE FRANCESI

La famosa quiche Lorraine  
(Lorene) pancetta affumicata  
e gruviera

La quiche al salmone  
grigliato e affumicato

 **La quiche vegetariana  
alle verdure di stagione**

### LE INSALATE DI CEREALI

Farro biologico  
uova, broccoli, acciughe,  
peperoni grigliati, condimenti

Riso ribe alla cantonese  
piselli, frittata, prosciutto  
cotto, soia, sesamo

 **Cuscus integrale biologico  
vegetariano** zafferano e  
curcuma, verdure di stagione

### RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO®

Risotto prosecco  
e verdure di stagione

Risotto prosecco, limone,  
scamorza affumicata,  
bottarga di tonno  
(piatto storico)

Risotto prosecco, scalogno,  
prosciutto cotto, speck,  
grana padano (piatto storico)

### PASTA MARTELLI-TOSCANA

Maccheroni all' amatriciana

Maccheroni, salsa 4  
formaggi, basilico e noci

Maccheroni al ragù toscano  
(soffritto, manzo, maiale,  
Chianti, aromi)

Maccheroni, al ragù di pesce  
**+ 3 euro a persona**

### DESSERT

Mini foresta nera  
a modo mio

Morbidone al cioccolato  
ispirato al brownie

Tirami-sù al limone (cello),  
snack di pistacchi e amaretti

Tartara d' ananas  
al maraschino

Insalata di frutta di stagione,  
menta e zenzero

Crema cotta  
al limone biologico,  
brisure di brutti ma buoni

Tarte Tatin  
alle mele caramellate

Cheesecake senza cottura,  
coulis di frutti di bosco

Mousse al cioccolato  
fondente e pezzettini  
di cupetà valtellinese

\*I piatti possono cambiare o evolversi in base allo chef e alla reperibilità dei prodotti.