

Aperitivo Segrino € 8
drink & snack



ApritiCENA € 15
Drink & food



Apericena CIELO

Tortino tiepido di zucchine

Finger food di mozzarelline ciliegine su letto di tartare di pomodoro o in formula spiedino

American Buns (ricetta originale con uova, latte, burro fresco e con un lungo processo di fermentazione, pane impasto tradizionale e/o con aggiunta di carbone vegetale, di spinaci, pomodoro etc.
)

Pizza al tagliere

Insalatina d'orzo con verdure di stagione

1 portata a scelta fra:

Macedonia di frutta profumata alla menta
Dolce assaggio dello Chef

1 drink / cocktail a scelta

Euro 20 a persona
(minimo 20 persone)

a richiesta :

*sala riservata , impianto audio e video proiettore, musica dal vivo, extra tempo oltre alle ore 23.

*possibilità di menu vegetariano / vegano o senza glutine

* menu kids

APERICENA LAGO

Tortino tiepido di zucchine

Finger food di mozzarelline cilieGINE su letto di tartare di pomodoro o in formula spiedino

American Buns (ricetta originale con uova, latte, burro fresco e con un lungo processo di fermentazione, pane impasto tradizionale e/o con aggiunta di carbone vegetale, di spinaci, pomodoro etc.
)

Pizza al tagliere

Insalatina d'orzo con verdure di stagione

Verdure croccanti in pinzimonio

Le bruschette del lido con crema di formaggio d'alpeggio e bresaola della casa

1 portata a scelta fra:

Risotto dello Chef con mirtillo e scamorza

Gnocchetti freschi con crema di formaggi d'alpeggio e noci

1 portata a scelta fra:

Macedonia di frutta profumata alla menta

Dolce assaggio dello Chef

1 drink / cocktail a scelta

Euro 25 a persona

(minimo 20 persone)

a richiesta :

*sala riservata , impianto audio e video proiettore, musica dal vivo, extra tempo oltre alle ore 23.

*possibilità di menu vegetariano / vegano o senza glutine

* menu kids

APERICENA TERRA

Tortino tiepido di zucchine

Finger food di mozzarelline cilieGINE su letto di tartare di pomodoro o in formula spiedino

American Buns (ricetta originale con uova, latte, burro fresco e con un lungo processo di fermentazione, pane impasto tradizionale e/o con aggiunta di carbone vegetale, di spinaci, pomodoro etc.
)

Pizza al tagliere

Insalatina d'orzo con verdure di stagione

Verdure croccanti in pinzimonio

Le bruschette del lido con crema di formaggio d'alpeggio e bresaola della casa

Risotto dello Chef con mirtillo e scamorza

Gnocchetti freschi con crema di formaggi d'alpeggio e noci

1 portata a scelta fra:

Macedonia di frutta profumata alla menta

Dolce assaggio dello Chef

Torta della festa (Cheesecake, semifreddo della casa, tiramisù)

1 drink / cocktail a scelta

Euro 30 a persona

(minimo 20 persone)

Spumante escluso

a richiesta :

*sala riservata , impianto audio e video proiettore, musica dal vivo, extra tempo oltre alle ore 23.

*possibilità di menu vegetariano / vegano o senza glutine

* menu kids