

Cocktails per tutte le Occasioni!

Da un semplice aperitivo in compagnia degli amici ad un'occasione speciale, ecco le proposte elaborate dal nostro Chef Marco Petroni.

Scegliete quale sarà la cornice più adatta al vostro evento tra l'elegante Ristorante interno, il suggestivo Roof Terrace Bar, l'esclusiva Terrazza del Mezzanino e la colorata Corte Interna.



COCKTAIL CARAVAGGIO

Dry snacks (patatine, salatini, noccioline, olive)
Rustici, Pizzette
Crocchette di patate, Arancini di riso
Mozzarelline in carrozza
Verdure in tempura
Mini mozzarelle
Spumante, succhi di frutta, acqua minerale

COCKTAIL BRAMANTE

Cruditée con il suo intingolo
Bruschettine mediterranee, mini wurstel con salsa di senape
Crocchette di patate
Arancini di riso, Pizzette
Spiedini di frutta
Spumante, vino bianco e rosso, succhi di frutta,
acqua minerale

COCKTAIL RAFFAELLO

Bruschettine mediterranee
Mini tramezzini di salmone e crema di formaggio
Barchette di pasta brisé con ratatouille di verdure
Vol au vent con crema di funghi porcini
Mini wurstel con salsa di senape, Alette di pollo piccanti
Pizzette, Bocconcini di formaggio
Spiedini di frutta
Spumante, vino bianco e rosso, succhi di frutta,
acqua minerale

COCKTAIL BERNINI

Rustici, crocchette di patate, arancini di riso
Mozzarelline in Carrozza, verdure in tempura
Spiedini di mozzarella e pomodoro, grissini al prosciutto
Bruschette mediterranee, tagliere di formaggi
Spiedino di carni assortite con verdure
Pizze al taglio assortite,
Spumante, vino bianco e rosso, succhi di frutta,
acqua minerale





COCKTAIL MICHELANGELO

Angolo della pasta

Lasagne alla bolognese, Sedanini alla boscaiola Pennette all'arrabbiata,

Orecchiette con cime di rapa e salsiccia

Angolo della pizza al trancio e delle focacce

Pizza Margherita, pizza al prosciutto, pizza ai funghi, pizza con rucola e pomodorini

Focaccia farcita con prosciutto e pomodoro, focaccia farcita con speck e brie,focaccia farcita alla caprese, focaccia farcita alle verdure Spiedini di frutta

Spumante, succhi di frutta, acqua minerale

COCKTAIL BORROMINI

Composto da finger food di:

Paella alla Valenciana, boccone di spigola su riso Thai Carpaccio di tonno, zingare di spigola, Carpaccio di manzo, zingare di agnello, gazpacho con

crudité, Mousse di pecorino e noci, Mini brioche salate farcite di mousse di formaggi e salumi,

Fiori di zucca e filetti di baccalà pastellati, Polpettine di melanzane, involtini di pasta fillo alle verdure, Sushi roll, Sushi nigiri

Spumante, vino bianco e rosso, succhi di frutta, acqua minerale



OPEN BAR

Tutti i menù Open Bar hanno una durata di 2 ore con la possibilità di prolungarne l'orario

PONTE

Vino (Rosso-Bianco) Prosecco, Birra nazionale, succhi, soft drinks

PARIONE

Vino (Rosso-Bianco) Prosecco, Birra nazionale ed internazionale liquori (limoncello, grappa, amaro), succhi, soft drinks

REGOLA

Vino (Rosso-Bianco)
Prosecco, Birra nazionale ed internazionale
liquori (limoncello, grappa, amaro)
Cocktails à la carte
Succhi di frutta, soft drinks

