

THE TRADITIONAL BRUNCH

ANTIPASTI

- Mini croissant farciti al prosciutto cotto e misticanza
- Selezione di salumi Areadocks
- Pizza dell'Area con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico fresco
- Angolo formaggi con miele e le nostre marmellate biologiche
- Code di gambero in tempura
- Frittelle di alga
- Filetti di sogliola dorati con salsa tartara
- Mini tacos con mousse alla zucca e i suoi semi
- Muffin di topinambur e provola affumicata
- Panino bao al vapore con pulled and pork con maionese alla marocchina
- Insalata di tacchino con mela verde, sedano, nocciole tostate e insalata riccia
- Carne salada con insalata di ceci al vapore, mela verde e scaglie di grana
- Uovo poché con crema di patata viola e formaggio
- Croque monsieur
- Sashimi di salmone marinato all'arancia e aneto con riso basmati, avocado e salsa teriyaky

PRIMI

- Risotto alla zucca, rosmarino e speck
- Lasagnetta con crema di carciofi e gamberi e bisque
- Trofie con tonno fresco in olio cottura, pomodorini e pesto di basilico
- Gnocchi al gorgonzola, pesto di biette e mandorle

SECONDI

- Gran tacchino al forno
- Bolliti misti
- Tagliata di Garronese Veneta alla brace
- Trancio di otris mbrina al forno

CONTORNI

- Patate arrostate
- Polenta di Storo
- Piselli saltati al timo
- Tris di broccoli alla Pugliese

DOLCI

- Frutta fresca con yogurt greco
- Sacher con confettura di albicocche
- Miraggio tropicale al cocco e frutta esotica
- Torta cioccolato fondente con rosa e lampone
- Macarons
- Piccola pasticceria Areadocks North Department
- Gelato artigianale Areadocks North Department
- Mini brioches dolci
- Cannoncini alla crema
- Biscotteria mista artigianale
- Pancake con crema inglese e salsa al cioccolato

€ 50

Incluso caffè - esclusi acqua, vino e bibite