



# ***Business Dinner***

***Servito al tavolo***

## ***Business Dinner 1***

Prosciutto di Parma Gran Riserva con gnocco fritto

\*\*\*\*\*

Riso Carnaroli con crema di zucca e Castelmagno

\*\*\*\*\*

Aletta di vitello al forno sfumata all'Arneis  
con patatine al rosmarino e zucchine trifolate

\*\*\*\*\*

Torta "La Bella Elena"

\*\*\*\*\*

Acque minerali, Vini Doc Selezione "Le Robinie"

Caffè

**€ 40,00**

## ***Business Dinner 2***

Millefoglie di salmone e patate  
su letto di insalatina novella

\*\*\*\*\*

Paccheri di Gragnano con ragù di branzino,  
pomodorini di pachino, all'olio extra vergine e basilico

\*\*\*\*\*

Tagliata di fassone con bouquet di verdure alla griglia

\*\*\*\*\*

Crostata di frutta fresca

\*\*\*\*\*

Acque minerali, Vini Doc Selezione "Le Robinie"

Caffè

**€ 40,00**

### *Business Dinner 3*

Fragoline di mare in umido con polenta

\*\*\*\*\*

Riso Carnaroli ai frutti di mare mantecato all'olio di frantoio

\*\*\*\*\*

Scaloppine di pesce spada alla mediterranea

\*\*\*\*\*

Torta di mele soffice con mantecato vaniglia

\*\*\*\*\*

Acque minerali, Vini Doc Selezione "Le Robinie"

Caffè

**€ 45,00**

### *Business Dinner 4*

Selezione di salumi delle valli del varesotto con miele e gherigli di noci

\*\*\*\*\*

Lasagnetta soffice con verdure di stagione e Trentingrana

\*\*\*\*\*

Guancia di fassone a cottura lenta con quenelle di polenta

\*\*\*\*\*

Parfait al torrone con composta d'arancia e cioccolato fondente

\*\*\*\*\*

Acque minerali, Vini Doc Selezione "Le Robinie"

Caffè

**€ 45,00**

## *Business Dinner 5*

Carpaccino di tonno affumicato “au feu de bois”  
con olive taggiasche e pomodorini di pachino marinate

\*\*\*\*\*

Mezze lune di pasta all'uovo all'astice con bisque di pomodori e gamberi

\*\*\*\*\*

Filetto di orata del Tirreno in crosta di patate aromatizzate al rosmarino  
Con verdure di stagione tornite

\*\*\*\*\*

Sgonfiotto di cioccolato con salsa inglese

\*\*\*\*\*

Acque minerali, Vini Doc Selezione “Le Robinie”

Caffè

**€ 50,00**

## *Business Dinner 6*

Spiedino di totanetti e gamberi su letto di verdure croccanti

\*\*\*\*\*

Fagottino gratinato con code di gambero e pesto leggero di basilico

\*\*\*\*\*

Medaglioni di tonno con salsa olandese e indivia belga stufata

\*\*\*\*\*

Crêpes suzettes con mantecato vaniglia

\*\*\*\*\*

Acque minerali, Vini Doc Selezione “Le Robinie”

Caffè

**€ 50,00**