



SHARIVARI

MENÙ BUFFET DINNER

**STRUDEL DI PASTA SFOGLIA
AL PROSCIUTTO CRUDO
SAN DANIELE E GORGONZOLA PICCANTE**

STRUDEL OF PUFF PASTRY WITH SAN DANIELE
HAM AND SPICY BLUE CHEESE

SALMONE MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE
MARINATED WILD SALMON WITH HERBS

**BAULETTI DI PAN PIZZA AL CAPRINO
E OLIVE TAGGIASCHE**

PIZZA BREAD WITH CAPRINO CHEESE
AND TYPICAL OLIVES

BOCCONCINI DI BUFALA IN PASTELLA DI BIRRA
BUFALA MOZZARELLA CHEESE IN BEET BATTER

**PACCHERI DI GRAGNANO, ZUCCA MANTOVANA,
TALEGGIO DI GROTTA E NOCI CARAMellate**

GRAGNANO PACCHERI PASTA, MANTOVANA PUMPKIN,
TALEGGIO CHEESE AND CARAMELIZED WALNUTS

**LASAGNETTA BIANCA
CON BROCCOLI E SALSICCIA**
WHITE LASAGNETTA WITH BROCCOLI AND SAUSAGE

**OMBRINA IN CROSTA DI PATATA AFFUMICATA
E CAPONATA DI VERDURE CROCCANTI
CON UVETTA E PINOLI**

SHI DRUM CRUSTED IN SMOKED POTATOES,
CRISPY VEGETABLES CAPONATA WITH PINE NUTS
AND RAISIN

**NEW YORK CHEESECAKE CON
MIRTILLI E LAMPONI**

NEW YORK CHEESECAKE WITH
BLUEBERRIES AND RASPBERRIES

80 €
A PERSONA
PER PERSON

VINI bianchi e rossi

BIANCHI: Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt, Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc
ROSSI: Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg, Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt
1 BOTTIGLIA OGNI QUATTRO PERSONE

