

 Caffè Ambrosiano Bistro

 Aperitivi e Rinfreschi

Classico : € 8,00 per pax .

Prosecco, Kir Kir alla pesca Cocktails analcolici alla frutta, bibite acque minerali . Patatine Tacos Olive gastronomiche, Mini tramezzini, Salatini

farciti caldi, Mini pizzette.

 Gastronomico : € 12,00 per pax.

Prosecco, Kir, Kir alla pesca, Vino bianco e rosso di nostra selezione

Cocktail analcolici alla frutta Bibite e acque minerali .

Quanto previsto per l’aperitivo classico, con l’aggiunta di mini fritture di

verdure in pastella. Olive all’ ascolana. Sottolio Sottaceto vari, Taglieri di salumi

nostrani, Scaglie di parmigiano, Grissini foderati allo speck.

Supergastronomico : € 18,00 per pax.

Prosecco, Kir kir alla pesca, Vini bianchi e rossi di fascia superiore, Cocktails analcolici alla frutta, Cocktail alcolico a scelta bibite birre e acque minerali

Quanto previsto per il Classico ed il gastronomico con l’ aggiunta di un primo piatto

caldo a scelta fra Pasta fresca, Crespelle Risotto, lasagnette, Cascata di prosciutto di Parma, Spiedini di mozzarelline e pomodorini. Insalate russa e capricciosa , selezione di formaggi al miele d’ acacia .

Tutte le tipologie possono essere arricchite o completate con delle aggiunte di

portate servite in pirofile da 6 a 8 porzioni cad.

Insalata di Mare € 25,00

Insalata di Pollo € 22,00

Insalata di Crostaceri ( Astice Gamberoni Scampi ) € 48,00

Insalata di Carciofi € 19,00

Cocktails di gamberetti con Avogado in salsa Aurora € 30,00

Roast-Beef all’ Inglese rucola e parmigiano € 19,00

Roast-Beef in salsa d’arrosto € 22,00

Vitèl Tonnè € 16,00

Arrosto di tacchino freddo alla vinaigrettè balsamica pomod. Parmig. € 15,00

Carpaccio di Carne Salada sedano rucola parm. al tartufo nero di Norcia € 32,00

Carpaccio di Piovra concassè rucola e gamberetti € 28,00

Tris di Carpacci di Mare ( Tonno Spada Salmone ) € 29,00

Grigliata di Verdure miste € 17,00

Frittura di verdure in pastella € 13,00

Olive all’ Ascolana € 16,00

Mignon di melanzane alla parmigiana € 16,00

Ciliegini di mozzarelline in frittura € 12,00

Spiedini di Bufaline e pomodorini pachino € 16,00

Spiedini di frutta mista € 17,00

Piccoli involtini di pesce spada e melanzane alla siciliana € 32,00

Mini involtini di carne e verdure in salsa d’arrosto € 24,00

Insalata di riso freddo € 15,00

Insalata di pasta fredda primavera € 15,00

Crespelle bresaola e porcini con fonduta di bitto in salsa zafferano € 42,00

Crespelle salmone ed asparagi € 42,00

Orecchiette tricolori pomodorini pachino rucola e ricotta salata € 32,00

Ravioli di borragine al burro montato e salvia € 35,00

Risotto alla sassi in cialda di parmigiano € 36,00

Risotto al chianti radicchio e scamorza € 29,00

Risotto al nero di seppie moscardini e totani € 35,00

Risotto al tartufo nero di Norcia e punte d’asparago € 38,00

Paccheri alla pescatora € 36,00

Paccheri alla gallinella di mare € 38,00

Paccheri pesce spada melanzane e mentuccia € 40,00

Insalata russa € 14,00

Insalata capricciosa € 14,00

Selezione di formaggi con pere miele e pane all’uvetta marmellate

di mostarda Forme di Parmigiano e pecorino scavate € 55,00

Macedoni di frutta fresca € 30,00

Frutti di bosco ( secondo stagione ) € 45,00

Fragole con gelato € 38,00

Pasticceria mignon fresca al kg. € 26,00

Torte di pasticceria fresca al kg. da € 24,00

Il servizio al Buffet è previsto nella misura di un addetto ogni 15 ospiti per un tempo di servizio di quattro ore , eventuali addetti in maggior numero, se richiesti dal Cliente o il prolungamento dell’orario di servizio, sempre se richiesto dal Cliente , sarà fatturato a parte .