

M RISTORANTE *Morini*



<i>Pag. 2</i>	<i>Coffee break</i>
<i>Pag. 3, 4, 5</i>	<i>Lunch</i>
<i>Pag. 6</i>	<i>Aperitivo</i>
<i>Pag. 7, 8</i>	<i>Dinner</i>
<i>Pag. 9</i>	<i>Varianti</i>





Coffee break

SMART : caffè espresso miscela Segafredo coffee
Cappuccino * succhi di frutta * golosità dolci * tocchetti di torte

Euro 6.00 p.p.

POWER: caffè espresso miscela Segafredo coffee
Cappuccino * Thè e infusi * succhi di frutta * golosità dolci * tocchetti di torte
Focaccia farcita * salatini di sfoglia

Euro 8,00 p.p.

Supplementi al Coffee break – euro 4.00 p.p.

Spiedini di frutta * Frullati * Piccolo pinzimonio * Tramezzini * Spremute* Pizzette





LUNCH

BUFFET IN PIEDI CON TAVOLI D'APPOGGIO

LIGHT : insalate crude , verdure lessate, verdure alla griglia, minitorte vegetariane, pennette pomodoro e basilico, angolo dei formaggi con marmellate e mostarde di nostra produzione, Tocchetti di torta

Euro 16.00 p.p.

BUSINESS: Composizione di verdure alla griglia, piccolo pinzimonio, focacce farcite, Petali di parmigiano, garganelli mantecati alla pasta di salame, Lonza arrotolata alle erbe, Dolcetti al cucchiaino

Euro 20.00 p.p.

SEA BUFFET: Composizione di verdure alla griglia, piccolo pinzimonio, Salmone affumicato con salsa allo yogurt, Tartellette di pasta brisée con gamberi e pesto al basilico, Trofie al bianco di pesce, Sorbetteria

Euro 25.00 p.p.

Supplementi al buffet :

Euro 6.00 - Aggiunta Risotto al culatello o Tortelli di Erbetta

Euro 8.00 – Aggiunta Salumi del Territorio con torta fritta

Euro 6.00 – Aggiunta Risotto alle zucchine con Coda di rospo





BUFFET CON POSTO A SEDERE

LIGHT: insalate crude , verdure lessate, verdure alla griglia, minitorte vegetariane, pennette pomodoro e basilico, Bocconcini di pollo al limone, Tocchetti di torta

Euro 20.00 p.p.

BUSINESS: Composizione di verdure alla griglia, piccolo pinzimonio, focacce farcite, Petali di parmigiano, Lasagna ai carciofi con fonduta di montasio, Lonza arrotolata alle erbe, Patate al forno, Dolcetti al cucchiaino

Euro 25.00 p.p.

SEA BUFFET: Composizione di verdure alla griglia, piccolo pinzimonio, Salmone affumicato con salsa allo yogurt, Tartellette di pasta brisée con gamberi e pesto al basilico, Trofie al bianco di pesce, Filetto di branzino con crema di patate aromatizzate al timo, Sorbetteria

Euro 30.00 p.p.

Supplementi al buffet:

Euro 6.00 - Aggiunta Risotto al culatello o Tortelli di Erbetta

Euro 8.00 – Aggiunta Salumi del Territorio con torta fritta

Euro 6.00 – Aggiunta Risotto alle zucchine con Coda di rospo





LUNCH SERVITO

PIATTO UNICO - Euro 18.00 p.p.

TRADIZIONE: Ossobuco in gremolada con risotto alla parmigiana, Torta al cioccolato.

VAL TARO: Gnocchi di patate con ragout di agnello e ricotta salata, Timballo di verdure grigliate, Sbrisolona

DI TUTTO UN PO': Sformato di verdure, bocconcini di pollo al curry, riso basmati, macedonia o frutta fresca

SEA: Scaloppa di salmone con pomodorini e olive, pennette alle vongole, torta al limone

AUTUNNO / INVERNO euro 25.00 p.p.

1. Tortelli di patate con salsa funghi, Stracotto di manzo con polenta fresca, Torta di mele
2. Pennette con la crema di broccoli e pancetta croccante, Stinchetto di maiale con cipolline in agrodolce, Rivisitazione del budino al cioccolato
3. Bomba di riso al fagiolo, Cinghiale con polenta fritta, Sbrisolona

SEA euro 25.00 p.p.

1. Salmone affumicato con salsa allo yogurt, Gnocchi di patate con vongole veraci, macedonia

PRIMAVERA / ESTATE euro 25.00 p.p.

1. Maltagliati di pasta fresca agli asparagi, Timballo di stinchetto di vitello con spinaci al burro di noci, Crostata di frutta
2. Pennette alle piccole verdure, Arrosto di vitello con patate al forno, Cremè brulée
3. Insalata di coniglio alle erbe, Tortelli alle erbette, Bavarese alle fragole





APERITIVI

SMART:

Prosecco della casa, petali di parmigiano, chips di patate, noccioline, analcolico alla frutta

Euro 5.00

POWER:

Prosecco della casa, Focaccia, tranci di pizza, frittini di verdura in tempura, piccolo pinzimonio, mousse al parmigiano, caprino in crosta, tartine assortite analcolico alla frutta

Euro 10.00

L'INCONTRO:

Prosecco e Malvasia della casa, Salumi del territorio con torta fritta, Formaggi Valtaro con mostarde, Sformatini di pasta brisée con verdure, Terrina di piovra con patate, Mousse di ceci e caprino, Millefoglie di tonno, analcolico della casa

Euro 20.00





DINNER

AUTUNNO / INVERNO euro 32.00

1. Millefoglie di pasta con porcini freschi, valeriana e olio aromatizzato
Cappellotti di pasta verde ai porcini
Guancialino di manzo con sformato di ceci
Cremoso al cioccolato
2. Prosciutto di Parma e Salame Felino
Gnocchi di zucca con scamorza affumicata, Petto di faraona cotto rosa con zucchine croccanti e salsa al vino bianco caramellata
Sfogliatina alle mele con crema inglese

PRIMAVERA / ESTATE euro 35.00

1. Caprino in crosta con asparagi e olio al finocchietto
Ravioli di Faraona con salsa al parmigiano, Spalla di Vitello alla malvasia con patate al forno
Macedonia con gelato
2. Prosciutto di Parma e Salame Felino
Tortelli di patate con mentuccia e pomodori canditi, Filetto di vitello ai pinoli con verdure stufate
Tiramisu' ai frutti di bosco

SEA euro 40.00

Cocktail di dentice con verdure e crema di patate
Risotto alla milanese con gallinella croccante
Filetto di Storione in infusione di erbe e salsa alla senape con verdure
Ananas al naturale con gelato alla vaniglia





GALA DINNER euro 50.00 p.p.

Proposta di terra

Degustazione di Fagiano cotto in due tempi
"petto cotto rosa" e "coscia aromatizzata al lime"

Pappardelle al ragout di Faraona e tartufo nero
Risotto alle castagne con radicchio brasato

Rosa di Parma con patata Duchessa
Stinchetti di maiale al forno con spinaci al burro di noci

Torta personalizzata

Proposta di mare

Mazzancolle al curry con valeriana
Capesante con pancetta affumicata, spinaci all'agro e salsa al passion fruit

Paccheri al tonno fresco con salsa all'origano
Lasagnette con ragout bianco di pesce e vongole, pomodorini canditi e pesto leggero al basilico

Scaloppa di Branzino con crema di fagioli bianchi e olive taggiasche

Mousse al limone con biscotti sablè





Per aiutarVi a scegliere.....

SELEZIONE DI PRIMI PIATTI

Possibili integrazione ai menù con supplemento Euro 6.00 cad.

Tortelli di erbetta
Gnocchi di patate con ragout di agnello
Ravioli di Faraona con salsa di parmigiano
Risotto ai Porcini
Maltagliati al ragout di coniglio
Tagliatelle al ragout di cinghiale con scamorza affumicata

SELEZIONE DI SECONDI PIATTI

Possibili integrazione ai menù con supplemento Euro 9.00 cad.

Medaglioni di manzo gratinati al prosciutto con tortino di patate
Filetto di maiale lardellato con verdure croccanti
Petto d'anatra laccato al miele e pepe nero con spinaci
Guancialino di maiale in umido con polenta fresca
Roast beef all'inglese con rucola e parmigiano
Carpaccio di manzo con pinzimonio di verdure

Le nostre proposte includono acqua minerale, vini della nostra cantina (nella misura di ¼ l a testa) e caffè.

