

THE CITY



R I S T O R A N T E

Menu per banchetti
Banqueting Menu

La stella dei pastellati

Olive ascolane
Mozzarelline croccanti
Piccoli arancini di riso
Tempura di verdure
Salvia fritta e in crosta di mandorle
Piccola frittura di pesce (sarde, acquadelle, calamari)
Sfere di baccalà mantecato

Star of Fried Dishes

Stuffed Olives
Crispy bite-size mozzarella
Stuffed rice balls
Tempura of vegetables
Fried sage, in an almond crust
Mixed fried fish (fresh pilchards, sand smelts, squids)
Fried morsels of creamed salt cod

La stella dei rustici

Trionfo di salumi misti
Mezza forma di reggiano scheggiato
Stuzzichini caldi di sfoglia
Pizzette, focaccine al rosmarino
Torte salate
Crostoni di polenta misti
Quiche Lorraine
Bruschettine assortite
Spiedino con bocconcini di bufala e pomodoro Pachino

Star of Country Dishes

Triumph of assorted cold cuts
Half-round of chipped Parmesan cheese
Warm puff-pastry canapés
Mini pizzas, mini *focacce* flavoured with rosemary
Savoury pies and tarts
Assortment of *polenta* croutons
Quiche Lorraine
Selection of small *bruschette*
Mozzarella and cherry tomato brochettes

La stella del mare

Rotolo di salmone con robiola al profumo d'arancia
Tonno affumicato, salsa al rafano
Pesce spada affumicato in salsa guacamole
Insalatina di piovra al profumo mediterraneo
Insalatina di gamberetti con melone Cantalupo
Carpione di pesce persico

Star of the Sea

Salmon roll with *robiola* cheese flavoured with orange
Smoked tuna, horseradish sauce
Smoked swordfish with guacamole sauce
Octopus salad with Mediterranean flavours
Shrimp and Cantalupo melon salad
Marinated perch

La stella di Finger-Food

Mozzarella di bufala con pomodorini ciliegia e pesto
Mousse di prosciutto di Praga e Porto
Crema di ricotta al profumo di limone e menta
Cubi di salmone marinato all'aneto fresco
Trancetto di tonno in panura di lime, salsa liquirizia
Coda di gambero con crema wasabi e crostino di riso

Star of Finger-Food

Mozzarella with cherry tomatoes and *pesto*
Smoked ham and Port mousse
Ricotta cream flavoured with lemon and mint
Salmon cubes marinated with fresh dill
Small tuna slice coated in lime, liquorice sauce
Prawn tails with wasabi and rice crouton

La stella dei primi

Risotto alla milanese con midollo di bue
Trofie con pesce spada, olive taggiasche e pomodori Pachino
Orecchiette di Gagnano con le sarde, spinaci croccanti e pinoli
Risotto alle mele Red Stark, formaggio di capra e riduzione di aceto balsamico
Crema di patate al profumo di dragoncello, chips di bacon e paglia di porri

Star of Soup, Rice and Pasta Dishes

Milanese *risotto* with beef marrow
Trofie with swordfish, Taggiasca olives and cherry tomatoes
Gagnano *orecchiette* with fresh pilchards, crispy spinach and pine nuts
Red Stark apple *risotto*, goat's cheese and balsamic vinegar reduction
Cream of potato and tarragon soup,
garnished with bacon crisps and leek "spaghetti"

La stella dolce

Grand buffet di dolci e frutta tagliata

Sweet Star

Grand buffet of sweetmeats and fresh sliced fruit