***Cardápio Degustação Comercial***

***Receptivo***

***Coquetel frio***

*Mousse de damasco e amêndoas*

*Carpaccio com tapenade e azeite de trufas*

*Cestinhas de chevre e chutney de tomates*

*Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon*

***Coquetel quente***

*Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras*

*Vol au vent de camarões laqueados em molho de ostras*

*Crocante de frango flocado com aioli*

*Capuccino de abóbora e alecrim*

*Mini quiche de gorgonzola e figos*

***Mini Degustações italianas***

*Piccolino ao molho bechamel*

*Ravioli de Queijo Ementhal e limão siciliano ao molho Rústico de Tomates*

*Risotto de aspargos com presunto cru*

***Sobremesas***

*Lasagna de chocolate*

*Cheesecake Orange com calda de frutas silvestres*