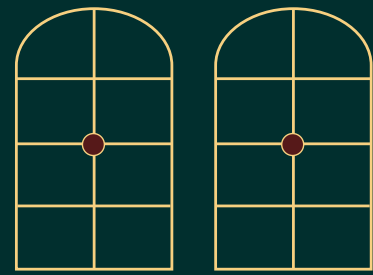


il Molino
CENA A BUFFET
BUFFET DINNER



Amuse-bouche al tavolo | *Amuse-bouche served at the table*

Tartare di Fassona con salsa verde al prezzemolo
Fassona beef tartare with parsley green sauce

Live counter

Bar di crudo di pesce: salmone, tonno, ricciola, capasante, ostriche
Raw fish counter: salmon, tuna, amberjack, scallops, oysters

Insalate | *Salad bar*

Selezione di insalate e verdure fresche, guarnizioni e condimenti
Selection of fresh salads, vegetables, garnish and dressings

Formaggi | *Cheese selection*

Formaggi italiani e francesi serviti con frutta e mostarde:
Grana Padano, Asiago, Montasio, Pecorino, Caprino, Camembert, Erborinato
Italian and French cheeses served with fruit and chutneys:
Grana Padano, Asiago, Montasio, Pecorino, Goat Cheese, Camembert, Blue Cheese

Selezione di pane, focaccia, grissini, crackers
Selection of bread, focaccia, bread sticks, crackers

Selezione di affettati | *Cold cuts selection*

Selezione di affettati serviti con verdure sott'olio e gnocco fritto
Bresaola della Valtellina, Culatello di Zibello, Prosciutto di Praga, Salame Felino, Lardo di Colonnata
Selection of cold cuts served with vegetables in oil and deep-fried dumpling
Bresaola della Valtellina, Culatello di Zibello, Prosciutto di Praga, Salame Felino, Lardo di Colonnata

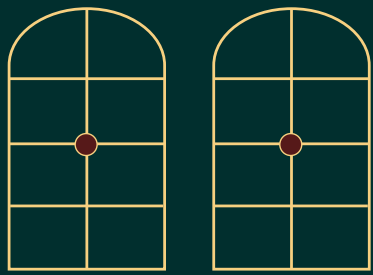
Selezione di antipasti | *Appetizers selection*

Astice blu e gamberoni alla catalana, caviale nero
Salmone marinato alla rapa rossa e aneto, finocchi, pepe rosa e salsa yogurt
Riso venere, burrata, lime, cime di rapa e uova di quaglia
Flan al radicchio, fonduta al Taleggio, semi di lino, erba cipollina

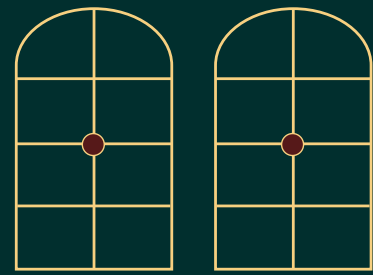
Blue rock lobster and king prawns in Catalan-style and black caviar
Red beetroot and dill marinated salmon, fennels, pink pepper and yogurt sauce
Black rice, burrata, lime, turnip greens and quail eggs
Red chicory flan, Taleggio cheese fondue, flax seeds, chives

Zuppa | *Soup*

Crema di funghi porcini, olio al tartufo e maltagliati all'uovo
Porcini mushrooms and truffle oil soup with fresh maltagliati pasta



il Molino
CENA A BUFFET
BUFFET DINNER



Carving | Carving counter

Filetto di cervo, salsa olandese, fondo bruno all'Amarone, salsa ai frutti di bosco
Senape di Dijon, senape inglese, sugo di carne

*Venison fillet, hollandaise sauce, Amarone-wine jus, wild berries sauce
Dijon mustard, English mustard, gravy sauce*

Piatti caldi | Main courses

Capesante gratinate con erbe

Trofie fresche ai frutti di mare dell'Adriatico, glassa al nero di seppia, bergamotto

Crespelle ripiene di carciofi e stracchino, gratinate al pecorino sardo stagionato e pinoli tostati

Rombo chiodato in guazzetto di canestrelli al Marsala

Bocconcini di dentice arrostiti, purea di topinambur e zafferano, capperi, limone

Patate e verdure di stagione

Herbs-crousted king scallops

Fresh trofie pasta with local seafood, cuttlefish black-ink glaze, bergamot

Salty crepés stuffed with artichokes and stracchino with aged pecorino au gratin and pine nuts

Turbot fillet with baby scallops and Marsala stew

Roasted red snapper bites, Jerusalem artichokes and saffron purée, capers, lemon

Potatoes and seasonal vegetables

Frutta | Fruit counter

Arance, kiwi, uva, mango, frutto del drago, papaya, ananas, mele
Oranges, kiwi, grapes, mango, dragon fruit, papaya, pineapple, apples

Dolci | Dessert

Mont-Blanc

Tiramisù

Tronchetto al cioccolato

Pere e cannella

Panettone artigianale della nostra pasticceria servito con salse

Pandoro artigianale servito con salse

Mont-Blanc with chestnuts cream

Tiramisù

Chocolate log

Pear and cinnamon

Homemade Panettone and Pandoro served with a selection of sauces

Gli ospiti con allergie, intolleranze e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

Guests with special dietary requirements or allergies who wish to know about ingredients used, are kindly invited to ask for the Manager.