



T H E G L A S S
bar & restaurant

BUFFET

1

<p>Assortimento di tartine fredde con bresaola e caprino, salmone affumicato e prosciutto crudo</p> <p>Torta salata con verdure</p> <p>Zucchine in pastella</p> <p>Focaccia con brie</p> <p>****</p> <p>Tortelli di mozzarella con pomodoro fresco e basilico</p> <p>****</p> <p>Filetti di merluzzo al vapore con vellutata al limone</p> <p>Patate prezzemolate</p> <p>****</p> <p>Crema caramellata alla fragola Composizione di frutta fresca</p>	<p>Selection of cold canapés with bresaola and caprino cheese, smoked salmon and parma ham</p> <p>Vegetables pie</p> <p>Fried zucchini</p> <p>Cheese flat bread</p> <p>****</p> <p>Tortelli pasta with mozzarella cheese, fresh tomatoes and basil</p> <p>****</p> <p>Fresh cod fish with lemon sauce Parlsey potatoes</p> <p>****</p> <p>Strawberries creme caramel Fresh fruit carpaccio</p>
<p>Selezione di Vini dell'hotel</p> <p>Acqua Minerale</p>	<p>Wine selection</p> <p>Mineral water</p>
<p>€ 40 p.p. + iva</p>	



THE GLASS
bar & restaurant

BUFFET

2

<p>Bruschette al pomodoro</p> <p>Filetti di sogliola dorati</p> <p>Insalata caprese</p> <p>Code di gambero fritti</p> <p>****</p> <p>Garganelli con salsa alle verdure</p> <p>****</p> <p>Piccole milanesine con rucola e grana Mosaico di verdure grigliate</p> <p>****</p> <p>Bonnet all'astigiana Composizione di frutta fresca</p>	<p>Tomatoes bruschette</p> <p>Fried sole</p> <p>Caprese salad</p> <p>Fried prawns tails</p> <p>****</p> <p>Garganelli pasta with vegetables sauce</p> <p>****</p> <p>Small veal cutlet milanese style with rocket salad and parmesan cheese Grilled vegetables</p> <p>****</p> <p>Bonnet Fresh fruit carpaccio</p>
<p>Selezione di Vini dell'hotel</p> <p>Acqua Minerale</p>	<p>Wine selection</p> <p>Mineral water</p>
<p>€ 40 p.p. + iva</p>	



T H E G L A S S
bar & restaurant

BUFFET

1

<p>Bocconcini di pollo fritto alla soia</p> <p>Pizzette all'acciuga</p> <p>Piccoli toast cremosi con bresaola e rucola</p> <p>Carpaccio di manzo con sedano e grana di lodi</p> <p>****</p> <p>Risotto allo zafferano con funghi porcini</p> <p>****</p> <p>Controfiletto di vitellina arrosto con patate rosolate</p> <p>****</p> <p>Torta al cioccolato</p> <p>Macedonia di frutta fresca</p>	<p>Fried chicken with soja sauce</p> <p>Pizzette with anchovies</p> <p>Small toastes with bresaola and rocket salad</p> <p>Beef carpaccio with celery and parmesan cheese</p> <p>****</p> <p>Risotto with saffron and porcini mushrooms</p> <p>****</p> <p>Roasted entrecote steak with potatoes</p> <p>****</p> <p>Chocolate cake</p> <p>Fresh fruit salad</p>
<p>Selezione di Vini dell'hotel</p> <p>Acqua Minerale</p>	<p>Wine selection</p> <p>Mineral water</p>
<p>€ 45 p.p. + iva</p>	



THE GLASS

bar & restaurant

BUFFET

BUFFET

2

<p>Salmone affumicato con capperi e riccioli di burro</p> <p>Insalata di riso all'orientale</p> <p>Spiedini di mozzarella e pomodoro</p> <p>Verdure in tempura</p> <p>****</p> <p>Ravioli di ricotta all'ortolana</p> <p>****</p> <p>Medaglione di pesce spada alla mugnaia con flan di finocchi e millefoglie di patate</p> <p>****</p> <p>Mousse al limone con salsa all'arancia</p> <p>Mosaico di frutta fresca</p>	<p>Smoked salmon with capers and butter</p> <p>Rice salad oriental style</p> <p>Mozzarella and tomatoes kebab</p> <p>Fried vegetables</p> <p>****</p> <p>Ravioli with ricotta and seasonal vegetables</p> <p>****</p> <p>Fresh sword fish with flan of fennel and potatoes terrine</p> <p>****</p> <p>Lemon mousse with orange sauce</p> <p>Fresh fruit carpaccio</p>
<p>Selezione di Vini dell'hotel</p> <p>Acqua Minerale</p>	<p>Wine selection</p> <p>Mineral water</p>
<p>€ 45 p.p. + iva</p>	



THE GLASS
bar & restaurant

BUFFET

1

<p>Assortimento di canapes alle uova e gamberetti, al salmone affumicato e capperi, al prosciutto di parma e melone, alle melanzane e caprino</p> <p>Insalata caprese</p> <p>Salame di varzi con gnocco fritto</p> <p>Insalata di mare</p> <p>****</p> <p>Risotto al fior di zafferano Tortelli di salsiccia e broccoli</p> <p>****</p> <p>Controfiletto di manzo all'inglese Verdure di stagione</p> <p>****</p> <p>Crostata di frutta Bavarese alle fragole</p>	<p>Selection of canapés with eggs and shrimps, smoked salmon and capers, parma ham and melon, aubergine and caprino cheese</p> <p>Caprese salad</p> <p>Salame from varzi with fried dumpling</p> <p>Sea salad</p> <p>****</p> <p>Risotto Milanese style Tortelli pasta with sausages and broccoli</p> <p>****</p> <p>Beef fillet English style Seasonal vegetables</p> <p>****</p> <p>Fruit tart Strawberries Bavarian cream</p>
<p>Selezione di Vini dell'hotel</p> <p>Acqua Minerale</p>	<p>Wine selection</p> <p>Mineral water</p>
<p>€ 50 p.p. + iva</p>	



T H E G L A S S
bar & restaurant

BUFFET

2

<p>Assortimento di canapes al prosciutto di parma, alla bresaola e caprino, al pomodoro e mozzarella</p> <p>Tempura vegetariana</p> <p>Insalata di polipo con patate e olive taggiasche</p> <p>Vitello in salsa tonnata</p> <p>****</p> <p>Fusilli freschi con pesce spada e maggiorana al pomodoro fresco</p> <p>****</p> <p>Scaloppa di salmone con salsa alla vernaccia e cuori di carciofo</p> <p>****</p> <p>Crema caramellata alla fragola Composizione di frutta fresca</p>	<p>Selection of canapés with parma ham, tomato and mozzarella, bresaola and caprino cheese</p> <p>Fried vegetables</p> <p>Octopus salad with potatoes and taggiasche olives</p> <p>Veal with Tuna sauce</p> <p>****</p> <p>Fresh fusilli pasta with sword fish and fresh tomato</p> <p>****</p> <p>Salmon steak with vernaccia white wine sauce and artichokes</p> <p>****</p> <p>Strawberries creme caramell Fresh fruit carpaccio</p>
<p>Selezione di Vini dell'hotel</p> <p>Acqua Minerale</p>	<p>Wine selection</p> <p>Mineral water</p>
<p>€ 50 p.p. + iva</p>	



THE GLASS
bar & restaurant

BUFFET

1

<p>Caponata di verdure e gamberi allo spiedo</p> <p>Carpaccio di branzino scottato valeriana e lime</p> <p>Culatello di zibello e mostarda di frutta</p> <p>Sfogliatine con funghi di bosco e crema al taleggio</p> <p>****</p> <p>Risotto con brodetto di scampi e fiori di zuccina</p> <p>Orecchiette in salsa di cime di rapa e pecorino crotonese</p> <p>****</p> <p>Filetto di orata in sfoglia di zucchine</p> <p>Medaglioni di vitello lardellato con trevigiano confit</p> <p>****</p> <p>Mousse al cioccolato con composta ai frutti di bosco</p> <p>Composizione di frutta di stagione</p>	<p>Caponata vegetables with fresh shrimps</p> <p>Seabass carpaccio with corn vegetables and lime</p> <p>Culatello ham with fruit mostarda</p> <p>Mushrooms pie with taleggio cheese cream</p> <p>****</p> <p>Risotto with scampi and zucchini flower</p> <p>Orecchiette pasta with turnip tops and pecorino cheese</p> <p>****</p> <p>Fresh gilthead seabream crusted with zucchini</p> <p>****</p> <p>Veal medallion with steew red chicory</p> <p>****</p> <p>Chocolate mousse with wild berries</p> <p>Fresh fruit carpaccio</p>
<p>Selezione di Vini dell'hotel</p> <p>Acqua Minerale</p>	<p>Wine selection</p> <p>Mineral water</p>
<p>€ 55 p.p. + iva</p>	



THE GLASS
bar & restaurant

BUFFET

2

<p>Trancini di tonno al sesamo con verdure croccanti</p> <p>Torcione di polipo con crema di patate e mousse al pomodoro</p> <p>Terrina di verdure con pesto di zucchine</p> <p>Prosciutto crudo di parma</p> <p>****</p> <p>Fusilli con caponata di verdure croccanti e provola affumicata</p> <p>Risotto con carciofi e zafferano</p> <p>****</p> <p>Medaglione di nasello scottato all'olio extravergine di oliva con scalogno caramellato</p> <p>Lombatina di vitello arrosto con salsa tonnata e patate alle erbe</p> <p>****</p> <p>Tortino di mele e zenzero con crema inglese alla cannella</p> <p>Carpaccio di ananas</p>	<p>Tuna fish fillet with sesame and crispy vegetables</p> <p>Octopus carpaccio with cream potatoes and tomato mousse</p> <p>Vegetables terrine with zucchini sauce</p> <p>Raw parma ham</p> <p>****</p> <p>Fusilli pasta with crispy vegetables and provola cheese fume</p> <p>Risotto with artichokes and saffron</p> <p>****</p> <p>fresh cod fish with olive oil and caramelized onion</p> <p>Roasted veal fillet with tuna sauce and herbs potatoes</p> <p>****</p> <p>Apple tarte with ginger and English cream flavoured with cinnamon</p> <p>Pineapple carpaccio</p>
<p>Selezione di Vini dell'hotel</p> <p>Acqua Minerale</p>	<p>Wine selection</p> <p>Mineral water</p>
<p>€ 55 p.p. + iva</p>	