



## Menù IV Atto – Festa teatrale e Gran scena

### COLAZIONE

dalle ore 11.00 alle 15.00

<i>Primo</i>	<b>Melanzane alla parmigiana</b> piatto di melanzane al forno, assemblate in strati con mozzarella, salsa di pomodoro, parmigiano, basilico oppure <b>Tagliatelle al ragù di carne o al pomodoro</b>
<i>Secondi</i>	<b>Fantasia di verdure déco</b> Carpaccio di verdure di stagione, con scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi Riserva del Castello di Torrechiara, e goccioline di aceto balsamico
<i>Dolce</i>	<b>Crema di gelato</b> Gelato gusto crema servito con bacca di vaniglie e scorza di arancia o limone
€ 25,00	1 <i>Primo</i> + 1 <i>Secondo</i> + 1 <i>Dolce</i> , a scelta; coperto e bevande escluse Speciali menù a richiesta per i vegetariani e per i più piccoli

### MERENDA

dalle ore 16.00 alle 18.30

<i>Dolci</i>	<b>Torta Lemon Meringue Pie</b> torta dolce composta da una base di pasta frolla ripiena di crema al limone e condita con meringa.
<i>Bevande</i>	<b>Selezione di tea e infusi</b> <b>Caffetteria</b> <b>Bevande calde e fredde</b> <b>Estratto di frutta di stagione</b>
€ 10,00	1 <i>Dolce</i> + 1 <i>Bevanda</i> , a scelta + Acqua 50cl; coperto escluso

### APERITIVO

dalle 17.00 alle 19.30

<i>Bollicine</i>	<b>Calice Prosecco Brut</b> Valdobbiadene DOCG. <b>Calice Lambrusco</b> Otello Cantine Ceci
<i>Stuzzichini</i>	<b>Grissini al crudo di Parma e Scaglie di Parmigiano Reggiano</b> Prosciutto di Parma stagionatura 24 Mesi Ponte Romano Parmigiano Reggiano stagionatura 24 mesi riserva del Castello di Torrechiara
<i>Extra</i>	<b>Snacks &amp; chips</b> 1 <i>Bollicina</i> + 1 <i>Stuzzichino</i> ; <i>Extra</i> offerti