

Via Condotti Canape list

- Involtini di zuccina grigliata con ricotta di bufala (petit four) Veg
Buffalo ricotta cheese wrapped with grilled zucchini
- Carciofi marinati al parmigiano (bamboo)
Parmesan cheese marinated artichokes
- Insalata di polpo e frutto di capperi (Bruschetta)
Octopus salad with capper
- Gamberi in crosta di cereali fritti (bamboo)
Deep fried prawns breaded in cereal flower
- Insalata di astice e mela (Bruschetta)
Lobster and apple salad
- Insalata di granchio con cetriolo (Bruschetta)
Crab and cucumber salad
- Tartare di salmone e finocchio (Bruschetta)
Salmon tartar and fennel
- Fragole al taleggio di baita (bamboo)
Strawberys and taleggio cheese
- Prosciutto crudo e melone (bamboo)
Parma ham and melon
- Involtini di bresaola e caprino (Bruschetta)
Goat cheese wrapped with bresaola
- Ostriche al frutto della passione e peperoncino
Oysters with passionfruit and chilli
- Caviale sveruga con gelatina allo champagne (Bruschetta)
Sevruga caviar with champagne jelly
- Spuma di ricotta mustia e mosto d'uva (Bruschetta)
Foam of smoked ricotta cheese and grape sauce
- Tartare di vitello e tartufo nero (Bruschetta)
Veal tartare and black truffle
- Scampo marinato e melone (spoon)
Marinated langoustine with melon
- Uovo di quaglia fritto (petit four cases)
Deep fried quail eggs
- Spiedino di frutta estiva (bamboo)
Skewer fruit salad
- Tonno crudo sashimi con germogli di pisello (spoon or bread)
Sashimi grade tuna with peas sprouts
- Carciofi e foie gras (spoon or bread)
Foie gras and artichokes
- Punte di asparagi con uovo (spoon or bread)
Asparagus top end with scramble eggs