

Cocktail per tutte le Occasioni!

Da un semplice aperitivo in compagnia di amici ad un'occasione speciale, ecco la proposta elaborata dal nostro Chef. Scegliete quale sarà la cornice più adatta al vostro evento tra l'elegante **Ristorante** interno, il suggestivo **Roof Terrace Bar**, l'esclusiva **Terrazza del Mezzanino** e la colorata **Corte Interna**.



COCKTAIL RAFFAELLO

Dry snack

Patatine dipper, nachos con salsa guacamole, pinzimonio (carote, finocchio e cetriolo) con sorbetto a cura dello Chef

Scelta di

5 squisitezze mignon
2 dessert in miniatura

Squisitezze mignon

Quadrotto di Pan brioche con alici e burrata
Stecco fritto con formaggio e mozzarella
Calamari fritti agli agrumi
Tris di polpettine (mare, terra e vegetariane)
Gnocco di patate con vitella e salsa senape
Tris di girella di omelette a cura dello Chef
Bicchierino di caprese
Cappuccino di avocado e salmone
Misto sushi di carne, pesce e vegetariano
Blinis con mousse alle erbe e uova di salmone
Alette di pollo alla paprica

Dessert in miniatura

Tiramisù al caffè con biscotti Gentilini
Cannolo di Kataifi con crema all'arancia e pistacchio
Cremoso di mango con crumble al cioccolato
Mini Caprese

Spumante, un cocktail, vino bianco e rosso
succhi di frutta, acqua minerale

Cocktail for every occasion!

From a simple get-together with friends or colleagues to a special occasion, below you will find the proposal created by our Chef. Choose the ideal setting for your event amongst the elegant internal **Restaurant**, the breathtaking **Roof Terrace**, the exclusive **Mezzanine Terrace** and the colourful **Internal Courtyard**.



RAFFAELLO COCKTAIL

Dry snacks

Dipper chips, nachos with guacamole sauce,
pinzimonio (carrots, fennel and cucumber) with the Chef's sorbet

A choice of

5 mini delicacies
2 miniature desserts

Mini delicacies

Pan brioche square with anchovies and burrata cheese
Fried cheese and mozzarella skewer
Fried calamari with citrus
Trio of fish, meat and vegetarian balls
Potato gnocco with veal and mustard sauce
Trio of Chef's omelet rolls
Caprese in a glass
Avocado and salmon cappuccino
Mixed meat, fish and vegetable sushi
Blinis with herb mousse and salmon roe
Chicken wings with paprika

Miniature Desserts

Coffee tiramisù with Gentilini biscuits
Kataifi pastry cannolo with orange and pistachio cream
Mango cream with chocolate crumble
Mini caprese cake

Spumante, a cocktail, red and white wine
fruit juice, mineral water