

Albergo Bucaneve

Strada Panoramica Zegna, 232 – Loc. Bielmonte,9 – 13824 Veglio (BI) - Italia
Tel.+39 015.744184 – Fax +39 015.7443907 – Cell. +39 393.5453705 – www.bucaneve.eu – bucanave@oasizegna.com

MENU' BOF *8 Luglio 2018*

Mattino:

Bagel ripieno con caprino fresco e verdure grigliate

INGREDIENTI :

Pane di farina 00, lievito di birra, sale, acqua, caprino fresco spalmabile, olio extravergine, basilico, timo, peperoni, pomodori, melanzane, zucchine, aglio e cipolle bianche.

Pomeriggio:

Quinoa al vapore con bacche di Goji e verdure croccanti

INGREDIENTI :

Quinoa rossa, bacche di goji, fagiolini, mais, carote, fagioli rossi, sale, pepe, olio di sesamo, piselli, peperoni, sedano.

Sera:

Panna cotta al basilico con mirtilli marinati dell'Oasi

INGREDIENTI :

Latte intero, panna fresca, zucchero, colla di pesce, basilico fresco, mirtilli freschi, ratafià, vino bianco, cannella, arancia, limone.

Ermenegildo Zegna Group

Albergo Bucaneve

Strada Panoramica Zegna, 232 – Loc. Bielmonte,9 – 13824 Veglio (BI) - Italia
Tel.+39 015.744184 – Fax +39 015.7443907 – Cell. +39 393.5453705 – www.bucaneve.eu – bucanave@oasizegna.com

MENU' BOF *15 Luglio 2018*

Mattino:

Pita farcita con Humus di ceci e piccole verdure

INGREDIENTI :

Pane arabo di farina 00, sale, pepe, acqua, olio extravergine, sesamo, sedano, peperoni, ceci, melanzane, cumino, aglio e cipolle, cipollotti, carote.

Pomeriggio:

Insalata di riso alla maniera della Bassa

INGREDIENTI :

Riso Roma, cipolline sott'aceto, uova sode, mais, carote, peperoni, sale, pepe, aceto di mele, capperi, olive denocciolate, tonno sott'olio, wurstel, prosciutto cotto, cetrioli sott'aceto, prezzemolo.

Sera:

Bianco mangiare alle mandorle con fragole e mentuccia

INGREDIENTI :

Latte intero, panna fresca, zucchero, gelatina in fogli, sale, fragole, mentuccia, pasta di mandorle.

Ermenegildo Zegna Group