

METM23 WELCOME RECEPTION

[Ca' Uberti Palace Hotel, Mantua](#)

APERICENA

Sfoglie di pane con: cremoso e acciughe del Cantabrico, ai chiodini (V-VG-LF), pane con cipolla caramellata di Sermide (V-VG-LF)	Flatbread with cream cheese & Cantabrian anchovies or with honey mushrooms (V-VG-LF), bread with caramelized onion from Sermide (V-VG-LF)
Bocconcini di frittata alle fave (V)	Broad bean Italian frittata bites (V)
Soufflè di zucca (V)	Pumpkin soufflé (V)
Bresaola della Valtellina IGP con rucola, grana e noci (GF-LF)	Bresaola della Valtellina PGI (thinly sliced cured salted beef) with rocket, walnuts & Grana Padano cheese (GF-LF)
Spalla cotta di San Secondo (GF-LF)	Spalla cotta di San Secondo (cooked ham) (GF-LF)
Insalata di finocchio, arance, cipolle di Tropea e zenzero (V-VG-GF-LF)	Orange & fennel salad with Tropea onion & ginger (V-VG-GF-LF)
Insalata di mele, verza e noci (V-VG-GF-LF)	Apple, Savoy cabbage & walnut salad (V-VG-GF-LF)
Insalata di ceci, Pachino e tofu (V-VG-GF-LF)	Chickpea, Pachino tomato & tofu salad (V-VG-GF-LF)
Selezione di caciotte semi-stagionate assortite (alle olive, al pepe...) accompagnate da chutney (V)	A selection of assorted semi-mature Caciotta cheeses (with olives, ground pepper, etc.) served with chutney (V)
Focaccia al naturale (V)	Plain focaccia (V)
Grissini soffiati alle erbe (V-VG-LF)	Artisanal herby breadsticks (V-VG-LF)
Carta da musica (V-VG)	Pane Carasau (crunchy Sardinian flatbread) (V-VG)
Pane gluten free (V-VG-GF-LF)	Gluten-free bread (V-VG-GF-LF)

Legenda / Key

V = vegetariano / vegetarian
 VG = vegano / vegan
 GF = senza glutine / gluten-free
 LF = senza lattosio / lactose-free

DRINKS

Ri.Bu.La Spumante
Conte D'Attimis Maniago

Cabernet Alto Mincio IGT
Cantina Reale

Spritz Aperol

Soft drink alla frutta

Acqua naturale e frizzante

Ri.Bu.La Spumante
Conte D'Attimis Maniago (sparkling white)

Cabernet Alto Mincio IGT
Cantina Reale (red)

Aperol Spritz

Fruity soft drinks

Still and sparkling water