

PROPOSTA 2

CERIMONIE E RICORRENZE | AUTUNNO INVERNO 2016

Aperitivo di accoglienza
Salame, grana, olive ascolane

~

Timballo di zucchine frangipane con salsa rosè
Rotolo di pasta fillo alla fiorentina
Prosciutto crudo di Parma

~

Tartare di ricciola (orata) con pinoli e zenzero
Sardine del Lago d'Iseo con crema di polenta e aceto di ribes
Gamberi spadellati alle erbe fini e Grand Marnier

~

Risotto al Bagoss con salsiccia croccante
Ravioli di ricotta all'ortica con spadellata di pomodoro concassè, pecorino romano e burro di malga

~

Un secondo piatto a scelta tra:
Finissima di controfiletto arrostita con reticelle di maialino e demiglance al basilico
Brasatino all'aceto balsamico

~

Gelato fatto in casa e frutti di bosco spadellati all'arancia
Torte assortite

~

Caffè

Vini Azienda Agricola Riccafana Franciacorta

€ 50,00