

PROPOSTA 3

CERIMONIE E RICORRENZE | AUTUNNO INVERNO 2016

Aperitivo di accoglienza
Salame, grana, olive ascolane

~

Bresaola di cavallo Macelleria Consoli Travagliato con olio evo del Lago di Garda
Lonza arrostita con castagne al miele di castagno
Melanzane alla parmigiana in cocottina

~

Carpaccio di tonno agli agrumi siciliani
Il Nostro Salmone affumicato aromatizzato al finocchietto
Gratin di zucca (crema di zucca gratinata) con gamberi al gratin

~

Due primi a scelta tra:
Risotto con bocconcini di spada al limone
Spaghetti alla chitarra con ragout di mitili e pomodorini pachino
Fagottini di crespella alle mele cotogne e gorgonzola

~

Un piatto a scelta tra:
Filetto di rombo con arance, rosmarino e patate
Scaloppa di salmone con vellutata di zucchine
Pescatrice gratinata con pane alle olive taggiasche

~

Sorbetto della casa

~

Un piatto a scelta tra:
Filetto mignon alla Smithen con patate chips
Arrosto di vitello glassato con patate chips
Spalla di vitello glassata con patate arrosto

~

Fragole con gelato
Torte assortite

~

Caffè

Vini Azienda Agricola Riccafana Franciacorta

€ 60,00