

PROPOSTA 2
Cerimonie e Ricorrenze
Primavera – Estate 2017

Aperitivo di accoglienza

Salame e grana
Olive all'ascolana

Carpaccio di manzo affumicato con bagoss e insalatina d'asparagi
Bocconcino di Torino piemontese con pancetta croccante
Trancetto di torta salata alle verdure di stagione e fondutina leggera al taleggio

Insalata di polpo con patate e sedano croccante

Tartare di tonno al wasabi

Seppie novelle gratinate con pane aromatizzato al basilico ed olive nere

Risotto agli asparagi, pistilli di zafferano e S. Daniele croccante

Tagliatella fatta in casa con ragù bianco di vitello profumato al limone

Un secondo piatto a scelta tra:

Filetto mignon alla sri then con purè

Tagliata di manzo alla Robespierre con patate al forno

Fragole all'arancia con gelato

Torte assortite

Caffè

Vini Azienda Agricola Riccafana Franciacorta

€ 50,00

N.B.: I nostri prezzi sono netti e da intendersi non soggetti ad applicazione di sconti e/o convenzioni
Le composizioni floreali dovranno essere lasciate integre, in caso contrario saranno addebitate