

PROPOSTA 3
Cerimonie e Ricorrenze
Primavera – Estate 2017

Aperitivo di accoglienza

Salame e grana
Olive all'ascolana

Tartarina di manzo alla senape aromatica
Carpaccio tiepido di vitello a peperoni dolci
Asparagi lardellati con salsa parmigiana

Carpaccio si spada affumicato ai frutti di bosco
Zuppetta di cozze in cocottina con crostini
Insalata di gamberoni scottati alle erbe fini

Risotto con gamberi croccanti e curry leggero
Garganelli con ragù al S. Daniele e brounoise di verdure
Spaghetti al pesto rosso con soute sgusciato di cozze e vongole al limone

Un secondo piatto a scelta tra:

Filetto d'orata con dadolata d'asparagi e panure aromatiche
Filetto di rombo all'arancia con patate chips
Filetto di merluzzo alle erbe fini con pomodorini e basilico alla crudaiola

Medaglione di manzo spadellato alle erbe di Provenza con patate chips
Chateaux briand alla brace con olio aromatico e patate al forno
Spalla di vitello glassata al forno con purè di patate e cipolline

Frutti di bosco caldi con gelato
Torte assortite

Caffè

Vini Azienda agricola Riccafana Franciacorta

€ 55,00

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