

PROPOSTA 2
Cerimonie e Ricorrenze
Autunno – Inverno 2019/2020

Lombo rosato allo zenzero
Frittatina morbida ai porcini e Bagoss
Strudel di pasta fillo con prosciutto crudo, fontina e pere

Tartare di ombrina o pesce spada ai pistacchi di Bronte
Insalatina tiepida di polipo con pomodorini e olive
Salmone affumicato

Risotto al trevisano di Castelfranco e semi di zucca tostati
Ravioli al brasato con salsa parmigiana

Un secondo piatto a scelta tra:

Guancialino di manzo Irlandese al vino rosso
Finissima di manzo con misticanza di stagione e patate chips

Torta cerimonia

Caffè

Vini Franciacorta Rosso e Bianco

€50,00

Eventuale Aperitivo di accoglienza:

Salame e grana
Metodo Classico e Cocktail alla frutta

€ 5,00

N.B.: Esclusi i Vini per accompagnamento dessert.

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 verranno addebitate

I bambini fino a 10 anni pagano la metà

Eventuali aggiunte al presente menù verranno calcolate a parte