

**PROPOSTA 3**  
**Cerimonie e Ricorrenze**  
**Autunno – Inverno 2019/2020**

*La nostra carne salada con ananas e aceto di ribes*

*Robiolina al bacon*

*Prosciutto crudo di Parma*

*Strudel fantasia ai carciofi*

\*\*\*

*Polipo con patate*

*Tortino di merluzzo con panatura aromatica e clorofilla di prezzemolo*

*Mini catalana di gamberi e verdure*

*Capasanta gratin*

\*\*\*

*Risotto alla crema di zucchine e zeste di limone, burrata e tartare di tonno*

*Trofiette al pesto di verdure e gamberi*

\*\*\*

**Un secondo piatto a scelta tra 2 delle seguenti proposte:**

*Trancio di ombrina in crosta e crema di zucchine*

*Arrostino di vitello in crosta*

O

*Manzo di Rovato all'olio con purè e spinaci*

*Tagliata di salmone ai semi papavero*

\*\*\*

*Torta cerimonia*

\*\*\*

*Caffè*

*Vini Franciacorta*

**€55,00**

**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