

PROPOSTA 1
Cerimonie e Ricorrenze
Primavera – Estate 2020

Prosciutto crudo di Parma
Coppa di Langhirano
Speck del Tirolo
Strudel di pasta sfoglia con ricotta, porcini, speck e spinaci
La Nostra lonza marinata al Rose con olio al rosmarino

Risotto fumé
Taglierini al burro, parmigiano e tartufo nero

Un secondo piatto a scelta tra:

Arrostino in crosta alla Wellington con patate al forno
Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con purè di patate

Torta cerimonia

Caffè

Vini Franciacorta Rosso e Bianco
€45,00

Eventuale Aperitivo di accoglienza:

Salame e grana
Metodo Classico e Cocktail alla frutta

Costo per persona € 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