

PROPOSTA 2
Cerimonie e Ricorrenze
Primavera – Estate 2020

La Nostra carne salada
Cestino di pasta fillo con insalata di finocchi, asparagi e San Daniele croccante
Mini quiche Lorraine

Dadolata di tonno, avocado e gamberi
Terrina di salmone e spada con ratatouille di verdure
Insalata di merluzzo in carpione

Risotto ai asparagi, brie e pepe nero
Maccheroncini al torchio con melanzane fritte, tonno fresco e gamberi

Un secondo piatto a scelta tra:

Tagliata di manzo marinata alla creola con patate al forno
Tartare di manzo con senape al miele su letto di misticanza

Torta cerimonia

Caffè

Vini Franciacorta Rosso e Bianco
€50,00

Eventuale Aperitivo di accoglienza:

Salame e grana
Metodo Classico e Cocktail alla frutta

Costo a 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