

**PROPOSTA 3**  
***Cerimonie e Ricorrenze***  
***Primavera – Estate 2020***

*Prosciutto crudo di Parma*  
*Nocetta di cavallo con scaglie di Bagoss e germogli di soia croccante*  
*Bruschetta di pane on salsiccia, tomino e zucchine*  
*Strudel di pasta fillo fantasia*

\*\*\*

*Acquadelle in Saor*  
*Spiedino di capesante e gamberi*  
*Polpo arrostito con crema di zucchine*

\*\*\*

*Risotto con verdure primaverili e spuma di caprino alla rucola*  
*Ravioli con ripieno di polenta pasticciata al taleggio e semi di papavero*

\*\*\*

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

*Merluzzo con crema di mais alla Vicentina*  
*Turbante di branzino alla Mediterranea*

*O*

*Chateaubriand alla Robespierre*  
*Carrè d'agnello alla Palleolissima (senape in grani, pane aromatico e erbe fini)*

\*\*\*

*Torta cerimonia*

\*\*\*

*Caffè*

*Vini Franciacorta*  
**€55,00**

**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*