

PROPOSTA 2
Cerimonie e Ricorrenze
Autunno – Inverno 2020/2021

Il Nostro lonzino con porcini e grana
Prosciutto crudo di Parma
Mini quiche alle verdure con salsa Franciacortina
Robiolina al bacon

Polipo arrostito con crema di patate
Medaglione di tonno ai semi di sesamo, misticanza di stagione e purea di ceci
Il Nostro salmone affumicato

Due primi piatti a scelta tra:

Risotto con riduzione di Groppello e ragù d'anatra
Ravioli ripieni di Taleggio, polenta e pancetta croccante
Gnocchetti alle castagne con ragù bianco e porcini

Un secondo piatto a scelta tra:

Turbante di branzino con purea di zucchine e pomodori confit
Merluzzo in olio cottura, carciofi marinati e vellutata di pomodoro e bottarga
Spalla di vitello con purè o patate arrosto
Stracotto di manzo profumato al ginepro
Stracotto d'asino profumato alla grappa

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