

### PROPOSTA 3

#### Cerimonie e Ricorrenze

#### Autunno – Inverno 2020/2021

Spiedino di lumache al bacon

Stracciatella con crema di pomodoro e pesto di basilico fresco

Cestino di grana con insalata vegetariana

Spuma di fegatini al Porto con pan brioche e marmellata di cipolle

Culatello di Zibello

\*\*\*

Terrina di salmone e spada con sauté di frutti di mare

Tartare di tonno agli agrumi

Gamberoni al gratin

Capesante gratinate

\*\*\*

#### **Due primi piatti a scelta tra:**

Risotto ai carciofi, San Daniele e fonduta di robiola

Risotto con bisque ai crostacei, agrumi e tartare di gamberi e capesante al limone

Calamarata al ragù di tonno con pomodorini ed olio al basilico

Maccheroncini al torchio con salmì di cervo

\*\*\*

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

Filetto di rombo con crema al limone

Ombrina in bella vista con patate, carciofi ed olive

O

Medaglione di manzo ai 4 pepi (o pere stufate e Taleggio)

Rollè di coniglio con panura aromatica ai pomodorini ed olive

Sorbetto servito tra un secondo piatto e l'altro

\*\*\*

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