

PROPOSTA 3
Cerimonie e Ricorrenze
Primavera – Estate 2021

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 patate

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:

Baccalà con crema di mais alla Vicentina
Filetto di orata 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