

**PROPOSTA 2**  
**Cerimonie e Ricorrenze**  
**Autunno – Inverno 2021/2022**

*Culatta con panelle*  
*Cestino di parmigiano con lumache in umido e spianaci*  
*Robiolina alla pancetta croccante*

*Cestino di pasta fillo con riso venere, mazzancolle e maionese alla curcuma*  
*Tartare di tonno con crema di mango*  
*Gamberi e capesante al graten*

\*\*\*

*Risotto con zeste di limone candite e bocconcini di polipo*  
*Ravioli verdi di mazzancolle con bisque di crostacei, pomodorini confit e capperi fritti*

\*\*\*

**Un secondo piatto a scelta tra:**

*Rollè di coniglio alle olive con fondo di cottura al miele e purè di patate*  
*Stinco di vitello glassato al forno con purè di patate*  
*Arrostino in crosta alla Wellington con patate al forno*  
*Guancetta di manzo brasato alla bordolese con purè di patate*  
*Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con purè di patate*  
*Spalla di vitello glassata e purè di patate (min. 30 persone)*

\*\*\*

*Torta cerimonia*

\*\*\*

*Caffè*

*Vini azienda agricola Riccafana 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*