

**PROPOSTA 3**  
**Cerimonie e Ricorrenze**  
**Autunno – Inverno 2021/2022**

*La nostra carne salada con aceto di ribes*  
*Spuma di bruschetta alla pizzaiola con concassè di melanzane e pomodorini confit*  
*Mini torta salata ai porcini e robiola*

\*\*\*

*Tataki di tonno al sesamo con salsa teriyaki*  
*Salmone balik marinato al caffè e pepe rosa*  
*Polpo arrostito con crema di patate*

\*\*\*

*Risotto alla crema di zucca con canestrelli, pomodorini confit e burrata*  
*Calamarata con gamberi, calamari e crema di ceci*

\*\*\*

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

*Ombrina in olio cottura con purea di melanzane, pomodorini e capperi fritti*  
*Turbante di branzino con puttanesca di salmone, gamberi e vongole*  
*Pescatrice gratinata con guazzetto di mare*

O

*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*  
*Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con purè di patate*  
*Medaglione di filetto tartufato con purè di patate arrosto*  
*Guancetta di manzo brasato alla bordolese 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*

**€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