

**PROPOSTA 1**  
**Cerimonie e Ricorrenze**  
**Autunno – Inverno 2021/2022**

*Prosciutto crudo di Parma*  
*Coppa di Langhirano*  
*Speck del Tirolo*  
*Strudel di pasta sfoglia con ricotta, porcini, speck e spinaci*  
*La Nostra lonza con olio al rosmarino*

\*\*\*

*Risotto finferli e bagoss*  
*Maccheroncini con salmì di cervo e crema al parmigiano*

\*\*\*

**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*  
*Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con purè di patate*  
*Guancetta di manzo brasata 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*

**€45,00**

**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*