PROPOSTA 1
Cerimonie e Ricorrenze
Primavera – Estate 2022

Prosciutto crudo di Parma
Coppa di Langhirano
Speck del Tirolo
Salame della Valcamonica
Soufflé di sfoglia agli asparagi con scamorza affumicata
Scamone di cavallo marinato all'arancia e pepe rosa

***

Risotto al Bagoss
Ravioli con ripieno di burrata e pomodorini San Marzano su crema di zucchine

***

Un secondo piatto a scelta tra:
Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con purè di patate
Tagliata di manzo con rucoletta e patate
Arrosto di sfoglia e porcini con patate al forno

***

Torta cerimonia

***

Caffè

Vini azienda agricola Riccafana Rosso e Bianco

Eventuale Aperitivo di accoglienza:
Salame e grana
Brut e Cocktail alla frutta

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