

PROPOSTA 3
Cerimonie e Ricorrenze
Primavera – Estate 2022

Culatello di Zibello con perle di melone
Fagottino alla fonduta tartufata ed erbetto
Lonzino marinato agli agrumi
Giardiniera di verdure in agrodolce

Tentacolino di polpo al burro e salvia
Tartare di pesce spada alle fragole
Spiedino di capesante e gamberi lardellati

Risotto cacio e pepe con battuta di gamberi
Tagliolini con crema di zucchine e salmone affumicato

Un secondo piatto a scelta tra 2 delle seguenti proposte:
Zuppetta di mitili e pescatrice con bruschette
Scaloppa di ombrina con olive taggiasche e pomodorini Tarantini
O
Arrostino di sfoglia con porcini con patate al forno
Medaglione di manzo al Gropello con purè di patate

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