

PROPOSTA 1

Cerimonie e Ricorrenze

Autunno – Inverno 2023

Prosciutto crudo di Parma

Coppa di Langhirano

Speck del Tirolo

Salame della Valcamonica

Strudel con porcini, ricotta, guanciale e pecorino romano

Lombo rosato con olio al rosmarino ed insalata di finocchi

Risotto alla Franciacortina

Pappardelle ai porcini

Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra:

Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con purè di patate

Arrostino in crosta con crema di carciofi, speck e purè

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 per persona € 8,00

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

SATEN A TUTTO PASTO SUPPLEMENTO € 10,00 A PAX