

PROPOSTA 2

Cerimonie e Ricorrenze

Autunno – Inverno 2023

Bresaola di cavallo
Soufflé di sfoglia con porri e pancetta stufata
Vitellina con pomodorini al balsamico

Spiedino di capesante e gamberi al San Daniele
Calamaro ripieno (tiepido) alla crema di pomodoro
Tartare di tonno allo zenzero

Risotto ai pistilli di zafferano e gremolada di ossobuco
Tagliolini con crema di pecorino romano e tartare di gamberi

Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra:
Guancetta di vitello al vino bianco e brunoise di verdure
Tagliata di manzo alla Robespierre
Polpo arrostito con morbido di patate e rosmarino
Filetto di orata con crema e insalatina di carciofi

Torta cerimonia

Caffè

Vini azienda agricola Riccafana Rosso e Bianco

€ 60,00

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