

PROPOSTA 1

Cerimonie e Ricorrenze

Primavera - Estate 2023

Tartare di manzo alla burrata

Prosciutto e melone

Coppa di Langhirano

Speck del Tirolo

Salame della Valcamonica

Strudel fantasia alle verdure con demi glacé al prosciutto crudo

Risotto Fumé

Ravioli ripieni al trevisano e taleggio, burro spumeggiante e salvia

Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra:

Tagliata di manzo

Manzo alla bourguignonne con purè

Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con 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