

PROPOSTA 1

Cerimonie e Ricorrenze

Autunno – Inverno 2023/2024

Prosciutto crudo di Parma

Coppa di Langhirano

Speck del Tirolo

Salame della Valcamonica

Soufflè di sfoglia alle verdure e formaggi di malga

Magatello marinato con carciofi e Grana Padano

Risotto alla Franciacortina

Pappardelle al ragù d'anatra e 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 speck e patate al forno

Torta cerimonia

da scegliere tra: Millefoglie – Mimosa – Meringata classica oppure alle fragole/cioccolato/crocante di mandorle

Caffè

Vini azienda agricola Riccafana Rosso e Bianco

€50,00

A partire dal 1° Gennaio 2024 il costo di € 50,00 solo per i tavoli al ristorante.

Sala Riservata: costo extra € 5,00 a persona

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