

PROPOSTA 2

Cerimonie e Ricorrenze

Autunno – Inverno 2023

Bresaola di cavallo
Strudel fantasia ai funghi porcini
Lonzino marinato con pere mosto cotto

Spiedino di capesante e gamberi
Il nostro salmone affumicato
Tartare di tonno allo zenzero

Risotto alla crema di zucca, gorgonzola e speck croccante
Tagliolini al granchio nuotatore, pomodorini e basilico

Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra:

Guancetta di maialino iberico al vino rosso
Tagliata di manzo alla Robespierre
Scaloppa di ombrina con patate e pomodorini
Filetto di orata con crema e insalatina di carciofi

Torta cerimonia

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

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