

**PROPOSTA 3**  
**Cerimonie e Ricorrenze**  
**Autunno – Inverno 2023**

*Prosciutto crudo di Parma*  
*Robiola con pancetta croccante*  
*Vitellina tonnata con polvere di capperi*  
*Giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa*  
\*\*\*

*Gamberi e capesante al gratin*  
*Tartare di spada ai pistacchi*  
*Insalata di seppie con pomodorini e basilico*  
\*\*\*

**Un primo piatto uguale per tutti a scelta tra:**

*Risotto con crema di pesto rosso mantecato al Silter e Fatulì*  
*Ravioli al brasato con crema Parmigiana e burro spumeggiante*  
*Maccheroncini al salmì di cinghiale*  
\*\*\*

**Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra 2 delle seguenti proposte:**

*Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con purè di patate*  
*Arrostino in crosta con speck con patate al forno*  
*Guancetta di maialino iberico al vino rosso con purè*  
*Tagliata di manzo alla Robespierre con patate al forno*  
*Pancetta di maialino iberico ripiena con purè*

O

*Scaloppa di ombrina con patate e pomodorini*  
*Baccalà alla Vicentina con polenta*  
*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*

**€ 65,00**

**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**