

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