

PROPOSTA 1

Cerimonie e Ricorrenze

Primavera - Estate 2024

*Prosciutto crudo di Parma
Coppa di Langhirano
Speck del Tirolo
Cannoncino di sfoglia con asparagi e speck
Giardiniera fatta in casa
Magatello con olio aromatico*

*Risotto al Franciacorta
Garganelli alla Bagossina
(pomodoro fresco e Bagoss)*

Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra:

*Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con purè
Vitellina arrostita al punto rosa con purea di zucchine e rosmarino*

Torta cerimonia

Caffè

Vini azienda agricola Riccafana Rosso e Bianco

€50,00

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

DIRITTO DI TAPPO (per eventuali bottiglie da servire portate dal cliente) € 10,00 a bottiglia