

PROPOSTA 2

Cerimonie e Ricorrenze

Primavera - Estate 2024

Quiche alle verdure
Robiola con pancetta croccante
Finissima di vitello con pomodorini
Stracciatella con pomodori confit e rucola al balsamico

Salmone e spada marinati agli agrumi
Seppia ripiena con crema al pomodoro
Capesante e gamberi gratin

Risotto con crema di piselli, robiola fondente e salsiccia croccante
Gnocchetti al ragù di San Daniele

Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra:

Tagliata di manzo alla Robespierre con patate
Filetto di ombrina con pane aromatico, salsa zafferano e patate chips

Torta cerimonia

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

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