

# MENU' FESTA DI LAUREA

MINIMO 25 PERSONE

MENO DI 25 PAX COSTO DELLA SALA € 100,00/€ 150,00 (Dipende dalla scelta della sala)

Prosciutto crudo al coltello  
Gnocco fritto  
Salame nostrano e grana  
Gamberi in tempura  
Fritto di calamaretti spillo in coni di bambù  
Spuma di bruschetta alla pizzaiola  
Tartare di salmone e avocado  
Rosellina di carne salada con ricotta affumicata  
Polpo alla galiziana

\*\*\*

Risotto alla Franciacortina

\*\*\*

Torta

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

SPECIFICARE IL NOME DEL FESTEGGIATO/A

\*\*\*

Caffè

Vino bianco fermo Azienda Agricola Riccafana (1 bottiglia ogni 4 persone) e 1 cocktail inclusi

**da scegliere tra:** spritz aperol – gin tonic

**Costo per persona € 45,00**

**Costo per spumante a bottiglia:**

Saten/Brut Franciacorta Azienda Agricola Riccafana € 32,00/€ 30,00

Moscato dolce € 22,00

VSQ € 25,00

**VIETATI CORIANDOLI – IN CASO CONTRARIO SARANNO ADDEBITATI**

**€ 100,00 PER PULIZIA FINALE DELLA SALA**

**DIRITTO DI TAPPO (per eventuali bottiglie da servire portate dal cliente)**

**€ 10,00 a bottiglia**