

# **PROPOSTA 1**

## ***Cerimonie e Ricorrenze***

### ***Autunno - Inverno 2024/2025***

*Prosciutto crudo di Parma  
Coppa di Langhirano  
Speck del Tirolo  
Pancetta nostrana  
Cestino di grana con porcini trifolati  
Magatello marinato con carciofi e Bagoss*

\*\*\*

*Risotto al Franciacorta  
Ravioli di taleggio e polenta  
Gnocchi di castagne con ragù d'anatra*

\*\*\*

#### ***Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra:***

*Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con purè di patate  
Vitellina ai peperoni cruschi e purè di patate*

\*\*\*

*Torta cerimonia*

\*\*\*

*Caffè*

*Vini azienda agricola Riccafana Rosso e Bianco  
€55,00*

#### ***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 con menù bambini  
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**