

PROPOSTA 2

Cerimonie e Ricorrenze

Autunno - Inverno 2024/2025

Bresaola di cavallo

Soufflé ai porcini

Tartare di manzo con mostarda di pere

Spiedino di capesante e gamberi

Insalata di seppie con pure di zucca e pomodorini confit

Risotto ai carciofi croccanti e Castelmagno

Garganelli con porcini e cialda di grana

Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra:

Coppa alla piacentina con pure di patate

Arrosto in crosta con patate al forno

Scaloppa d' ombrina con guazzetto di polipetti e totani

Filetto d' orata gratinato con crema di pomodorini gialli, basilico e burrata

Torta cerimonia

Caffè

Vini azienda agricola Riccafana Rosso e Bianco

€ 65,00

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