

**PROPOSTA 3**  
**Cerimonie e Ricorrenze**  
**Autunno – Inverno 2024/2025**

*Prosciutto di Parma*  
*Robiola con pancetta croccante*  
*Strudel di pasta fillo con speck e pere*  
*Giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa*

\*\*\*

*Tartare di salmone affumicato*  
*Capesante e gamberi gratin*  
*Polpo arrostito con crema di patate e zafferrano*

\*\*\*

**Un primo piatto uguale per tutti a scelta tra:**

*Risotto alla zucca croccante mantecato al gorgonzola e San Daniele*  
*Ravioli di crostacei con granchio e pomodori confit*  
*Maccheroncini al salmì di cinghiale*

\*\*\*

**Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra 2 delle seguenti proposte:**

*Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con purè di patate*  
*Filetto di manzo pancettato ripieno al taleggio*  
*Brasato al vino rosso con purè*  
*Scaloppa di ombrina con patate e pomodorini*  
*Tagliata di tonno con corona di patate chips e zenzero*  
*Baccala' alla Vicentina con polenta*  
*Filetto di orata con crema e insalata di carciofi*

\*\*\*

*Torta cerimonia*

\*\*\*

*Caffè*

*Vini azienda agricola Riccafana Rosso e Bianco*  
**€ 70,00**

**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**