

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 purè 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

Da scegliere tra:

Millefoglie/Mimosa/Meringata classica oppure alle fragole/cioccolato/croccante di mandorle
SPECIFICARE EVENTUALE SCRITTA

Caffè

Vini azienda agricola Riccafana Rosso e Bianco
Costo per persona € 65,00

Esclusi i Vini per accompagnamento dessert

Costo per spumante a bottiglia:
Saten/Brut Franciacorta Azienda Agricola Riccafana € 32,00
Moscato dolce € 22,00

Eventuale Aperitivo di accoglienza:

Salame e grana
Metodo Classico e Cocktail alla frutta
Costo per persona € 8,00

Sala Riservata costo extra € 5,00 a persona

Da liberare: entro le ore 16:00 per pranzo – entro le ore 00:00 per cena

LE CONFETTATE SONO A RICHIESTA E A PAGAMENTO

SATEN A TUTTO PASTO SUPPLEMENTO € 10,00 A PERSONA

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

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