

PROPOSTA 2
Cerimonie e Ricorrenze
Autunno - Inverno 2025/2026

Cestino di pasta fillo con carciofi marinati
Soufflé di sfoglia con porcini, castagne e Taleggio
Prosciutto crudo di Parma
Carpaccio di magatello affumicato con ciliegie di mostarda

Insalata tiepida di polpo con pomodorini, olive e pinoli
Il Nostro salmone affumicato
Tataki di tonno ai semi di papavero e miele
Gamberi spadellati

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

Risotto ai carciofi con pomodorini confit e guanciale croccante
Garganelli al salmì di cinghiale

Un secondo piatto, uguale per tutti, a scelta tra:

Arrosto in crosta
Spalla di vitello glassata al forno (min. 40 pax)
Filetto di orata in cartoccio di pane ed agrumi

Torta

Da scegliere tra:

Millefoglie, Mimosa,
Meringata classica o con gocce di cioccolato,
Meringa con pan di Spagna e frutta o fragole o frutti di bosco

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 € 35,00

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, A PAGAMENTO E SOLO IN SALA RISERVATA
NON POSSIBILE IN SALA RISTORANTE

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