

PROPOSTA 3
Cerimonie e Ricorrenze
Autunno - Inverno 2025/2026

Culatta di Zibello
Scrigno di pasta fillo con tomino all'aceto balsamico
Flan di zucca, Gorgonzola e mandorle tostate
Giardiniera di verdure in agrodolce

Tentacolo di polpo in doppia cottura con morbido di patate
Tartare di spada alla mela verde e pepe rosa
Spiedino di capesante e gamberi

Un primo piatto, uguale per tutti, a scelta tra:
Risotto con zucca croccante, gamberi e pistacchi
Gnocchetti di castagne al ragù d'anatra con crumble di parmigiano

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

Capretto alla bresciana con polenta
Filetto di manzo ai funghi porcini
Scaloppa di ombrina con pomodorini ed olive

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 € 70,00

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