

NOME: _____

DATA: _____

PAX: _____ **ADULTI**

_____ **BAMBINI**

SATEN: _____

PROPOSTA 1

**Cerimonie e Ricorrenze
Primavera/Estate 2026**

SALA: _____

TAVOLI: _____

Prosciutto crudo di Parma

Coppa di Langhirano

Speck del Tirolo

Salame e Pancetta nostrani

Giardiniera di verdure in agrodolce

Flan di asparagi con salsa al Franciacorta

Lonzino marinato agli agrumi

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

Risotto alla Franciacortina

Pappardelle alle verdure e Bagoss

Trofie con pesto alla ligure

Gnocchetti al ragù di San Daniele

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

Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con patate arrosto

Tagliata di manzo con patate al forno

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 € 55,00

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*