

NOME: _____

DATA: _____

PAX: _____ **ADULTI**

_____ **BAMBINI**

SATEN: _____

PROPOSTA 3

**Cerimonie e Ricorrenze
Primavera /Estate 2026**

SALA: _____

TAVOLI: _____

Prosciutto crudo di Parma

Magatello di manzo con insalatina di trevisano di Castelfranco

Bresaola di cavallo e parmigiano

Cannoncino di sfoglia agli asparagi pancettati

Polpo in doppia cottura al burro e salvia

Tartare di tonno allo zenzero

Capesante e gamberi gratin

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

Risotto ai funghi porcini

Garganelli al pesto di verdure e sauté di gamberi

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

Tagliata di maialino iberico

Branzino al burro spumeggiante con purè di patate arrosto e sauté di cozze

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