

## **PROPOSTA 1**

### **Cerimonie e Ricorrenze Primavera/Estate 2026**

*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*