

PROPOSTA 2
Cerimonie e Ricorrenze
Primavera/Estate 2026

Magatello di manzo alle erbe fini
Tartare di manzo alla senape
Insalatina di asparagi con tomino ed aceto balsamico
Soufflé di sfoglia ai porcini

Il Nostro salmone affumicato marinato alla barbabietola
Tartare di pesce spada agli agrumi
Insalata di polpo con pomodorini, olive e pinoli

Un primo piatto, uguale per tutti, a scelta tra:
Risotto con crema di asparagi con fondutina alla robiola e pomodorini confit
Ravioli al pomodoro, burrata e pesto leggero

Un secondo piatto, uguale per tutti, a scelta tra:
Arrosto in crosta con purè di patate
Chateaubriand con patate al forno
Filetto di orata in crosta di pane al cartoccio

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:

Brut Franciacorta Azienda Agricola Riccafana € 35,00
Satèn Franciacorta Azienda Agricola Riccafana € 38,00
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