

PROPOSTA 3
Cerimonie e Ricorrenze
Primavera /Estate 2026

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:

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