

NOME: _____

DATA: _____

PAX: _____ ADULTI

_____ BAMBINI

SATEN: _____

PROPOSTA 2

Cerimonie e Ricorrenze

Primavera/Estate 2026

Magatello di manzo alle erbe fini

Tartare di manzo alla senape

Insalatina di finocchi agli agrumi

Soufflé di sfoglia ai porcini

SALA: _____

TAVOLI: _____

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 ai finferli

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