

PROPOSTA 1
Cerimonie e Ricorrenze
Autunno – Inverno 2026/2027

Prosciutto crudo di Parma
Coppa di Langhirano
Speck del Tirolo
Salame nostrano
Strudel di ricotta, porcini e spinaci
Lonzino affumicato con olio al rosmarino

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

Risotto alla Franciacortina
Pappardelle al salmì di cinghiale
Ravioli alla bresciana

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

Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con purè di patate
Manzo di Rovato all'olio con purè di patate
Sella di coniglio ripiena con salsa al vino rosso

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:

Satèn Franciacorta Azienda Agricola Riccafana € 38,00
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 € 10,00

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