

PROPOSTA 2
Cerimonie e Ricorrenze
Autunno - Inverno 2026/2027

Polentina alla griglia con porcini e Bagoss
Soufflé di sfoglia alle erbe e Taleggio
Prosciutto crudo di Parma
Carpaccio di magatello affumicato con ciliegie di mostarda

Insalata tiepida di mare con pomodorini
Il Nostro salmone affumicato
Gamberi spadellati

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

Risotto ai carciofi croccanti e guanciale
Crespelle di mele gratinate al Bitto

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

Arrosto in crosta
Spalla di vitello glassata al forno (min. 40 pax)
Turbante di branzino al gratin con crema di baccalà e patate croccanti

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:

Saten 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