PROPOSTA 3
Cerimonie e Ricorrenze
Autunno - Inverno 2026/2027

Culatta di Zibello
Fagottino di pasta fillo con fonduta ai porcini
Flan di zucca, Gorgonzola e mandorle tostate
Giardiniera di verdure in agrodolce
***
Tentacolo di polpo in doppia cottura
Insalata di branzino ai pomodorini
Spiedino di capesante e gamberi
***
Un primo piatto, uguale per tutti, a scelta tra:
Risotto con zucca croccante, gamberi e pistacchi
Garganelli al San Daniele
Ravioli ripieni di polpo, burrata e pomodorini
***
Un secondo piatto a scelta tra 2 delle seguenti proposte:
Filetto di manzo al gorgonzola e noci
Pescatrice gratinata con insalata di carciofi
***
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:
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