



## Menù cerimonie

**È NECESSARIO RECARSI PRESSO IL LOCALE PER PRENOTARE E SOTTOSCRIVERE IL MENÙ PER CERIMONIE**

**PER INFORMAZIONI CONTATTARE 0363/88407**

LA PROPOSTA DEL NOSTRO MENU È DISPONIBILE PER UN MINIMO DI 15 PERSONE. SARÀ POSSIBILE MODIFICARE IL NUMERO DEGLI OSPITI FINO AD UN MASSIMO DI 24 ORE PRIMA DELLA DATA DELL'EVENTO. SI PREGA DI PRESTARE ATTENZIONE AL NUMERO COMUNICATOCI, POICHÉ SARÀ QUELLO UTILIZZATO AL MOMENTO DEL CONTO.

### **MENÙ 1**

**€52,00 A PERSONA**

(minimo 15 persone)

#### **Antipasto**

*Ventaglio di salmone affumicato su letto di rughetta, spumone di formaggio caprino e semi di papavero*

#### **Primi piatti**

*Caserecce fatte in casa con pesto di basilico, olive taggiasche e gamberi*

*Strozzapreti con bisque di crostacei e pomodorini Pachino*

#### **Secondo piatto**

*Filetto del pescato del giorno alla mediterranea con patate e carciofi*

#### **Dolce**

*Torta da cerimonia*

#### **Caffè**

#### **Bevande**

*Vino rosso: Chianti Monte Guelfo DOCG*

*Vino bianco: Valcalepio Azienda agricola Locatelli & Caffi*

*Acqua Naturale e Frizzante*

## MENÙ 2

**€52,00 A PERSONA**

(minimo 15 persone)

### **Antipasto**

Salame Nostrano, Coppa Piacentina, Speck DOP, Crudo di Parma, serviti con assaggio di torta salata

### **Primi piatti**

Risottino ai funghi porcini

Garganelli con ragù di cinghiale

Casoncelli alla bergamasca

### **Secondo piatto**

Arrostino di vitello con polenta di Storo

Tagliata rucola e grana servita con patatine fritte

### **Dolce**

Torta da cerimonia

### **Caffè**

### **Bevande**

Vino rosso: Chianti Monte Guelfo DOCG

Vino bianco: Valcalepio Azienda agricola Locatelli & Caffi

Acqua Naturale e Frizzante

## PER I BIMBI

**€25,00 A BAMBINO**

(in abbinamento al menù scelto)

### **Primi piatti**

Pasta al pomodoro / in bianco / al pesto

### **Secondo piatto**

Nuggets di pollo o paillard

Patatine fritte

### **Dolce**

Torta da cerimonia