



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

€50,00 + IVA 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 / Vino bianco
Acqua Naturale e Frizzante*

MENÙ 2

€50,00 + IVA 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 / Vino bianco

Acqua Naturale e Frizzante

PER I BIMBI

€23,00 + IVA A BAMBINO

(in abbinamento al menù scelto)

Primi piatti

Pasta al pomodoro / in bianco / al pesto

Secondo piatto

Cotoletta di pollo BIO o paillard

Patatine fritte

Dolce

Torta da cerimonia