



Di seguito troverete alcuni menù,
ideati per fornire ai nostri clienti delle linee guida.
È possibile apportare variazioni di portate all'interno del
menù in modo da personalizzare i vostri eventi.

MENU' SERVITI AL TAVOLO

Tutti i menù prevedono le portate indicate

Un dolce

Acqua e caffè

Una bottiglia di vino ogni 6 persone

Tutti i prezzi si intendono iva 10% esclusa



MENU' 1

Antipasto

Salumi e formaggi tipici con mostarde senapate

Le focacce

Il flan di carciofi con salsa al brie

Primo

Il Riso Carnaroli con pere william e taleggio d.o.p.

Secondo

Arrosto di coppa con demiglass

Le patate contadine sabbiose

EURO 26,00 A PERSONA



MENU'2

Antipasto

Antipasto di mare misto

Primo

Il risottino con gamberi e fiori di zucca

Secondo

La grigliatina mista di pesce

Le verdure grigliate

EURO 26,00 A PERSONA



MENU'3

Antipasto

Tris di tartare di manzo con le sue salse

I crostini di pane aromatizzati

Primo

Caserecce al ragù bianco di cervo con mirtili

Secondo

La tagliata di petto d'anatra al pepe rosa

Le verdure sauté

EURO 35,00 A PERSONA



MENU'4

Antipasto

Il guazzetto di moscardini e seppioline con
Crostone di pane casereccio

Primo

Lasagnetta di pesce su crema allo zafferano

Secondo

Il filettino di salmone al cartoccio

Le patate e zucchine spadellata agli aromi

EURO 35,00 A PERSONA



MENU'5

Antipasto

Il culatello di Zibello
Il tomino su crostone si pane casereccio
Il flan di porcini tartufato

Bis di Primi

Gnocchetti di zucca su crema di gorgonzola e amaretti

Il riso al nero di seppia

Secondo

La tagliata di filetto di fassona al pepe verde

Il purè di patate viola

EURO 50,00 A PERSONA



MENU'6

Antipasto

Il tris di affumicati di mare
Con crostini e burro salato al lime

Bis di primi

I tortelloni di ricotta con riduzione ai crostacei

I cavatelli al ragù di polipo

Secondo

La tagliata di tonno rosso in crosta di sesamo
Con salsa ai lamponi in agrodolce

La misticanza di stagione

EURO 50,00 A PERSONA