

PROPOSTA 3
Cerimonie e Ricorrenze
Primavera – Estate 2024

Tartare di manzo con senape dolce
Bresaola di cavallo con insalata di sedano
Cestino di Grana Padano con insalatina di asparagi al Bagoss
Soufflé ai formaggi di malga

Insalata di mare tiepida
Tartare di tonno all'arancia
Capesante e gamberi gratin
Trancetto di merluzzo in olio cottura con crema di zucca

Un primo piatto uguale per tutti a scelta tra:

Risotto con asparagi e pancetta croccante
Ravioli con ripieno di ricotta e spinaci mantecati al burro e speck
Trofiette al pesto di verdure e gamberi

Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra 2 delle seguenti proposte:

Chateaubriand con salsa bernese e patate
Spalla di vitello glassata al forno con patate

O

Filetto di branzino con patate, pomodorini, basilico e melanzane affumicate
Tagliata di tonno allo zenzero con verdure

Torta cerimonia

Caffè

Vini azienda agricola Riccafana Rosso e Bianco

€ 65,00

Eventuale Aperitivo di accoglienza:

Salame e grana
Metodo Classico e Cocktail alla frutta

Costo per persona € 8,00

N.B.: Esclusi i Vini per accompagnamento dessert.

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 – Eventuali aggiunte al presente menù verranno calcolate a parte

SATEN A TUTTO PASTO SUPPLEMENTO € 10,00 A PAX

DIRITTO DI TAPPO (per eventuali bottiglie da servire portate dal cliente) € 10,00 a bottiglia