



MENU' CERIMONIA LUGLIO 2024

Aperitivo e antipasti serviti al tavolo

Spumante extra dry
Analcolico alla frutta
Magatello di manzetta marinato con scaglie di Padano
Millefoglie di caprese
Mini parmigiana di melanzane
Panzerottini dello chef
Focaccina olio, rosmarino e origano
Verdure dell'orto dorate



Risottino con limone ed erbe aromatiche
Lasagnetta al pesto e zucchine



Filetto di maialino con salsa "La Camilla"
Verdure marinate al forno



Torta di pasticceria da personalizzare



Caffè e digestivo



Acqua gassata e naturale
Vino rosso e bianco della casa
Flûte di Spumante Brut o Moscato

Bambino 0/4 anni alla carta

Menù bambino 5/11 anni

Analcolico alla frutta
Prosciutto cotto e salame
Panzerotti dello chef
Lasagnetta al ragù
Cotoletta di pollo alla milanese con patatine
Torta e 1 Bibita

ADULTI € 75,00 - BAMBINI € 35,00

Le sale sono disponibili dalle 12.30 alle 16.30.

SI REALIZZANO ANCHE BOMBONIERE, CONFETTATE, ALLESTIMENTI CON PALLONCINI.

NON ESITATE A CHIEDERE!

EVENTUALI ALLESTIMENTI FORNITI DAL CLIENTE DOVRANNO ESSERE PORTATI

CONTESTUALMENTE ALL'ARRIVO.

