



MENU' CERIMONIA OTTOBRE 2024

Aperitivo e antipasti serviti al tavolo

Prosecco

Analcolico alla frutta

Crudo, coppa e salame nostrani con spicchi di Toma

Gnocco fritto

Cestino di sfoglia con zucchine e provola

Panzerottini dello chef

Focaccina olio, rosmarino e origano

Verdure dell'orto dorate



Risottino con zucca e gorgonzola

Lasagnetta con radicchio e scamorza



Tagliata di manzetta con funghi di sottobosco

Patate rustiche agli aromi



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.

