



## MENU' CERIMONIA LUGLIO 2025

### Aperitivo e antipasti serviti al tavolo

Spumante extra dry  
Analcolico alla frutta  
Carpaccio di bresaola con crostini e caprino alle erbe  
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, pinoli e zucchine



Vitello tonnato all'antica  
Verdure grigliate marinate



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 € 80,00 - BAMBINI € 40,00**

**Le sale sono disponibili dalle 12.30 alle 16.30.**

**Menu' con dessert senza torta Euro 75 adulto, Euro 35 bambino**

**SI REALIZZANO ANCHE BOMBONIERE, CONFETTATE, ALLESTIMENTI CON PALLONCINI.  
NON ESITATE A CHIEDERE!  
EVENTUALI ALLESTIMENTI FORNITI DAL CLIENTE DOVRANNO ESSERE PORTATI  
CONTESTUALMENTE ALL'ARRIVO.**

