



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.**

