



MENU' CERIMONIA NOVEMBRE 2025

Aperitivo e antipasti serviti al tavolo

Prosecco

Analcolico alla frutta

Assortimento di salumi nostrani con caprino stagionato

Mondeghini di manzetta con panatura rustica

Flan di verdure dell'orto su vellutata al Padano

Panzerottini dello chef

Focaccina olio, rosmarino e origano

Verdure dell'orto dorate



Risottino pere e taleggio

Lasagnetta con broccoli e salsiccia



Brasato di manzetta in gremolada di verdure

Polentina morbida



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.**

