



MENU' CERIMONIA OTTOBRE 2026

Aperitivo e antipasti serviti al tavolo

Spumante extra dry
Analcolico alla frutta
Crudo, coppa e salame nostrani con spicchi di Toma
Crostata salata alle verdure e latteria
Mondeghini brianzoli
Assortimento del Casaro
Julienne di verdure in pastella
Calzoncelli dello chef



Risottino con carciofi e pancetta croccante
Fagottino di crespella con zucca e gorgonzola



Rollè di coniglio farcito al forno
Patate speziate



Torta da cerimonia



Caffè e digestivo



Acqua naturale e gassata a volontà
Vino rosso e bianco della casa a volontà
Flûte di Spumante Brut e 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.

