

MINIMO 10 PERSONE



*Menù per eventi
Momenti speciali
Cene aziendali*

MINIMO 10 PERSONE

1

Antipasti

Salumi misti con focaccia al rosmarino
Tranci di torte salate
Asparagi lardellati con crema di Bitto

Primo

Caserecce speck e radicchio

Secondo

Medaglioni di manzo al pepe tricolore
con patate al forno

25,00€
bevande escluse

2

MINIMO 10 PERSONE

Antipasti

Salumi misti con focaccia al rosmarino
Tranci di torte salate
Asparagi lardellati con crema di Bitto

Primo

Strozzapreti al guanciale di Norcia
con porcini e Pachino

Secondo

Tagliata di Chianina con rucola,
grana e patate al forno

30,00€

bevande escluse

3

MINIMO 10 PERSONE

Antipasti

Capesante gratinate

Polipo alla ligure

Moscardini in guazzetto

Arrosticini di pesce

Gamberetti alla catalana

Primo

Strozzapreti con broccoletti, vongole e ceci

Secondo

Filetto di scorfano grigliato su letto
di insalata fantasia e glassa al balsamico

30,00€

bevande escluse

MINIMO 10 PERSONE

4

Antipasti

Capesante gratinate

Polipo alla ligure

Moscardini in guazzetto

Arrosticini di pesce

Gamberetti alla catalana

Primo

Garganelli all'Amalfitana

Secondo

Rombo con asparagi e patate al forno

35,00€

bevande escluse

5

MINIMO 10 PERSONE

Antipasti

Salumi misti con sfoglia ai semi di papavero-sesamo
Tranci di torte salate
Asparagi lardellati su crema di Bitto

Primo

Risotto con Castelmagno e pere

Secondo

Filetto di Chianina alla parigina
Zucchine grigliate alla mentuccia

35,00€

bevande escluse

MINIMO 10 PERSONE

6

Antipasti

Asparagi lardellati su crema di Bitto
Culatello con ananas alla piastra e cannella
Sformato di patate Focaccia al rosmarino

Primo

Strozzapreti speck e radicchio

Secondo

Tagliata di manzo con radicchio brasato
e patate al forno

30,00€

bevande escluse

7

MINIMO 10 PERSONE

Antipasti

Salumi misti nostrani della nostra cantina

Torte salate

Sformatino di zucchine e speck

Primo

Risotto con pesto di basilico fresco e brie

Secondo

Vitello arrosto ripieno in salsa bruna

con insalatina di finocchi,

carote, mele e noci

25,00€

bevande escluse

8

MINIMO 10 PERSONE

Antipasti

Polipo alla piastra su letto di rucola

Capasanta gratinata

Tris di carpacci: tonno, spada e salmone

Calamari ripieni

Primo

Strozzapreti scampi e Pachino

Secondo

Pesce spada alla mediterranea con patate al forno

35,00€

bevande escluse

9

MINIMO 10 PERSONE

Antipasti

Polipo alla piastra su letto di rucola

Capasanta gratinata

Tris di carpacci: tonno, spada e salmone

Calamari ripieni

Primo

Risotto agli agrumi con tartare di gamberi

Secondo

Cornucopia di branzino

con verdure brasate e patate al rosmarino

35,00€

bevande escluse

10

MINIMO 10 PERSONE

Antipasti

Insalata di seppia con grana e noci

Gamberi alla Catalana

Salmone marinato agli agrumi con crostini di pane

Arrosticini di totano

Primo

Penne con carciofi, pomodorini e capesante

Secondo

Filetto di orata in crosta di patate
con verdure alla mediterranea

30,00€

bevande escluse