



*Menu NON disponibile il Sabato Sera
Prenotabile per un minimo di 15 persone*

MENU COMPLETO

Prosecco di benvenuto

Servito con focaccina calda olio EVO e rosmarino

Antipasto

Tagliere di affettati misti serviti con sfiziosi sott'olio fatti in casa e focaccina
Prosciutto Crudo di Parma servito con Burrata Pugliese e gnocco fritto

Bis di Primo Piatto A SCELTA tra:

Risotto taleggio e pera / Fagottino di crespella porcini e bitto / Risotto
castelmagno e melograno / Garganelli con pesto di rucola, mandorle e
mortadella di cinghiale / Maccheroncino con pesto di basilico,
pomodorino confit e stracciatella fresca

Secondo Piatto A SCELTA tra:

Tagliata di manzetta cotta alla griglia servita con rucola, pomodorini, grana
e patate al forno / Filetto di maialino marinato al cacao, verza stufata,
pinoli, foglie di speck e crema di scalogno / Arrosto di tacchino ripieno con
patate e cipolle al cartoccio / Filetto d'Orata in crosta di patate e giardiniera
al forno

**1 Bottiglia di vino rosso/bianco cantina MANTELLASSI o Prosecco cantina TRE
VILLE ogni 4 px
acqua, coperto, caffè**

€ 39 A PERSONA / bimbi 3-10 anni € 14

EXTRA

Macedonia 3.5 €
Degustazione di Dolci 6 €
Bottiglia di Vino / Prosecco 18€
Spumante Dolce 20€
Torta 26€ / Kg - Taglio torta 1€ / px
Allestimento a Tema da 100€

**LA SALA EVENTI E' PRENOTABILE IN
ESCLUSIVA CON UN MINIMO DI 50 PX**



**039 60 13 570
347 33 16 592**