

CERIMONIE SERVITE

minimo 10 persone

MENÙ 1 A BASE DI CARNE

32 € a persona

ANTIPASTI

Salame felino, coppa Piacentina DOP, crudo di Parma
Giardiniera di verdure, il tutto accompagnato da gnocco fritto

PRIMI

Risottino mantecato con porcini e robiola
Pennette con ragù alla bolognese

SECONDI

Arrosto di tacchino alle erbe e lardo con timballo di zucchine

Caffè

Acqua naturale e frizzante

VINI

Nero D'avola
Grecanico

- Bambini sotto i 10 anni **sconto 50%** sul costo del menù. **Su richiesta Baby Menù 17 €** (Pennette al pomodoro e Hamburger con patatine) •
 - Il menù **comprende** una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie **extra** 18 € cad. •
- Bottiglie in **sostituzione** a quelle previste nel menù (a scelta tra): Chianti, Morellino, Falanghina o Roero Arneis **maggiorazione** di 5 € cad. •
 - **Torta di pasticceria** 5 € a persona. Per torta fornita dal cliente **servizio** 3 € a persona •
 - Bottiglia di prosecco in **accompagnamento** alla torta di pasticceria 18 € cad. •
 - Richiesta **caparra confirmatoria del 20%** da versare al momento della prenotazione •
 - Il numero dei partecipanti dovrà essere **confermato 2 giorni** prima dell'evento •
 - Eventuali rinunce intercorse dopo la conferma **non daranno diritto ad alcuna riduzione** di prezzo •

CERIMONIE SERVITE

minimo 10 persone

MENÙ 2

A BASE DI PESCE

34 € a persona

ANTIPASTI

Cubotti di salmone al sesamo con insalatina novella
Insalatina di polipo con patate e olive nere

PRIMI

Pennette con gamberi e zucchine
Risottino con salmone e mascarpone

SECONDI

Filetto di S.Pietro in salsa ligure con patate prezzemolate

Caffè

Acqua naturale e frizzante

VINI

Nero D'avola

Grecanico

- Bambini sotto i 10 anni **sconto 50%** sul costo del menù. **Su richiesta Baby Menù 17 €** (Pennette al pomodoro e Hamburger con patatine) •
 - Il menù **comprende** una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie **extra 18 €** cad. •
- Bottiglie in **sostituzione** a quelle previste nel menù (a scelta tra): Chianti, Morellino, Falanghina o Roero Arneis **maggiorazione** di 5 € cad. •
 - **Torta di pasticceria 5 €** a persona. Per torta fornita dal cliente **servizio 3 €** a persona •
 - Bottiglia di prosecco in **accompagnamento** alla torta di pasticceria 18 € cad. •
 - Richiesta **caparra confirmatoria del 20%** da versare al momento della prenotazione •
 - Il numero dei partecipanti dovrà essere **confermato 2 giorni** prima dell'evento •
 - Eventuali rinunce intercorse dopo la conferma **non daranno diritto ad alcuna riduzione** di prezzo •

CERIMONIE SERVITE

minimo 10 persone

MENÙ 3

A BASE DI CARNE

36 € a persona

ANTIPASTI

Tartare di manzo con scaglie di pecorino
Verdure alla Milanese

PRIMI

Risotto speck e brie
Maccheroncini di pasta fresca con pomodorini secchi e salsiccia

SECONDI

Tagliata di manzo con funghi porcini trifolati e patate al forno

Caffè

Acqua naturale e frizzante

VINI

Nero D'avola

Grecanico

- Bambini sotto i 10 anni **sconto 50%** sul costo del menù. **Su richiesta Baby Menù 17 €** (Pennette al pomodoro e Hamburger con patatine) •
 - Il menù **comprende** una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie **extra** 18 € cad. •
- Bottiglie in **sostituzione** a quelle previste nel menù (a scelta tra): Chianti, Morellino, Falanghina o Roero Arneis **maggiorazione** di 5 € cad. •
 - **Torta di pasticceria** 5 € a persona. Per torta fornita dal cliente **servizio** 3 € a persona •
 - Bottiglia di prosecco in **accompagnamento** alla torta di pasticceria 18 € cad. •
 - Richiesta **caparra confirmatoria del 20%** da versare al momento della prenotazione •
 - Il numero dei partecipanti dovrà essere **confermato 2 giorni** prima dell'evento •
 - Eventuali rinunce intercorse dopo la conferma **non daranno diritto ad alcuna riduzione** di prezzo •

CERIMONIE SERVITE

minimo 10 persone

MENÙ 4 A BASE DI PESCE

40 € a persona

ANTIPASTI

Cocktail di gamberetti in salsa rosa
Gamberoni bardati al lardo di colonnata e misticanza

PRIMI

Paccheri con pomodorini freschi e calamari croccanti
Risottino ai gamberi e zucchine

SECONDI

Trancio di spada al salmoriglio con verdure grigliate

Caffè

Acqua naturale e frizzante

VINI

Nero D'avola

Grecanico

- Bambini sotto i 10 anni **sconto 50%** sul costo del menù. **Su richiesta Baby Menù 17 €** (Pennette al pomodoro e Hamburger con patatine) •
 - Il menù **comprende** una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie **extra** 18 € cad. •
- Bottiglie in **sostituzione** a quelle previste nel menù (a scelta tra): Chianti, Morellino, Falanghina o Roero Arneis **maggiorazione** di 5 € cad. •
 - **Torta di pasticceria** 5 € a persona. Per torta fornita dal cliente **servizio** 3 € a persona •
 - Bottiglia di prosecco in **accompagnamento** alla torta di pasticceria 18 € cad. •
 - Richiesta **caparra confirmatoria del 20%** da versare al momento della prenotazione •
 - Il numero dei partecipanti dovrà essere **confermato 2 giorni** prima dell'evento •
 - Eventuali rinunce intercorse dopo la conferma **non daranno diritto ad alcuna riduzione** di prezzo •

CERIMONIE SERVITE

minimo 10 persone

MENÙ 5 A BASE DI CARNE

42 € a persona

ANTIPASTI

Tris di salumi DOP con gnocco fritto, verdure alla Milanese

PRIMI

Gnocchetti sardi alla cubana
Risotto mantecato con mirtili e burrata

SECONDI

Filetto di manzo alla senape con verdure glassate e patate

Caffè

Acqua naturale e frizzante

VINI

Nero D'avola

Grecanico

- Bambini sotto i 10 anni **sconto 50%** sul costo del menù. **Su richiesta Baby Menù 17 €** (Pennette al pomodoro e Hamburger con patatine) •
 - Il menù **comprende** una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie **extra** 18 € cad. •
- Bottiglie in **sostituzione** a quelle previste nel menù (a scelta tra): Chianti, Morellino, Falanghina o Roero Arneis **maggiorazione** di 5 € cad. •
 - **Torta di pasticceria** 5 € a persona. Per torta fornita dal cliente **servizio** 3 € a persona •
 - Bottiglia di prosecco in **accompagnamento** alla torta di pasticceria 18 € cad. •
 - Richiesta **caparra confirmatoria del 20%** da versare al momento della prenotazione •
 - Il numero dei partecipanti dovrà essere **confermato 2 giorni** prima dell'evento •
 - Eventuali rinunce intercorse dopo la conferma **non daranno diritto ad alcuna riduzione** di prezzo •

CERIMONIE SERVITE

minimo 10 persone

MENÙ 6 A BASE DI PESCE

44 € a persona

ANTIPASTI

Tris di affumicati, tonno, salmone e spada
Tris di gratinato, cozze, capesante e gambero

PRIMI

Maccheroncini con code di gamberi e melanzane
Risottino con scampi e lime

SECONDI

Scottata di tonno al sesamo con cipolla rossa di Tropea

Caffè

Acqua naturale e frizzante

VINI

Nero D'avola

Grecanico

- Bambini sotto i 10 anni **sconto 50%** sul costo del menù. **Su richiesta Baby Menù 17 €** (Pennette al pomodoro e Hamburger con patatine) •
 - Il menù **comprende** una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie **extra 18 €** cad. •
- Bottiglie in **sostituzione** a quelle previste nel menù (a scelta tra): Chianti, Morellino, Falanghina o Roero Arneis **maggiorazione** di 5 € cad. •
 - **Torta di pasticceria 5 €** a persona. Per torta fornita dal cliente **servizio 3 €** a persona •
 - Bottiglia di prosecco in **accompagnamento** alla torta di pasticceria 18 € cad. •
 - Richiesta **caparra confirmatoria del 20%** da versare al momento della prenotazione •
 - Il numero dei partecipanti dovrà essere **confermato 2 giorni** prima dell'evento •
 - Eventuali rinunce intercorse dopo la conferma **non daranno diritto ad alcuna riduzione** di prezzo •