

menu

CARTA BIANCA

Servito esclusivamente su prenotazione per compagnie di almeno 8 persone. La scelta dei piatti è da comunicarsi anticipatamente con un preavviso minimo di 7 giorni.

- Antipasto + 2 primi a scelta + 1 secondo a scelta + dolce/torta + acqua vino della casa e caffè:

EURO 35

Prezzo per persona, tutto compreso. Le scelte sono da effettuarsi dalla lista che segue:

ANTIPASTO

- Selezione di salumi artigianali (Crudo di Parma riserva 24 mesi, Salame e Pancetta con Cotenna prodotti e stagionati da noi, coppa), giardiniera in agrodolce fatta in casa, caldo del giorno.

PRIMI PIATTI

- Bigoli di pasta fresca al guanciale e pomodoro
- Maccheroncini di pasta fresca al ragù di fassona
- Malfatti di ricotta e spinaci al burro versato, salvia e Grana Padano
- Ravioli di stracotto al burro versato, salvia e Grana Padano
- Risotto al radicchio e salsiccia

SECONDI

- Brasato di manzo al Cabernet e prugne, servito con polenta
- Tagliata di manzo con olio extravergine al rosmarino
- Luccio in salsa alla mantovana servito con polenta
- Patate al forno (sempre incluse con i secondi)

DOLCI

- Cheesecake allo yogurt e frutta
- Crostata di frutta fresca e crema pasticciera
- Frolla al cacao con ganache al cioccolato e frutti rossi
- Il nostro misto dolci della casa

E' possibile escludere il dolce ed avere uno sconto di 2 euro sul menù. E' altresì possibile portare il dolce/torta, purché sia di esclusiva produzione di un laboratorio autorizzato e accompagnato da relativo scontrino fiscale, come previsto da normativa ASL vigente.

Nel rispetto della stagionalità e della ricerca delle migliori materie prime, il menù potrebbe subire piccole variazioni di dettaglio.