

ORGANIZZIAMO SU RICHIESTA CENE E PRANZI PER GRUPPI

Il Menù è personalizzato in base ai vostri gusti, scegliendo tra le varie portate:

1 antipasto,

1 bis di Primi (una ripiena e una liscia),

1 Secondo con contorno, 1 dessert

ANTIPASTI

Battilarda

Crostini misti

Sformatino di asparagi/spinaci

Tartare di Manzo

PRIMI

Crespelle alle verdure/funghi/spinaci (min 30 persone)

Lasagne alla bolognese/ragù bianco di vitello (min 30 persone)

Mezzelune di patate cacio e pepe

Maccheroncini al torchio salsiccia e Re Nero

Risotto ai porcini

Curzul scalogno e pancetta

Tagliatelle al ragù di carne

Tortelli di ricotta e spinaci burro e salvia

Raviolini verdi alla Mortadella con burro fuso, parmigiano e granella di pistacchi

Triangoli agli asparagi con burro e prosciutto crudo

SECONDI

Straccetti di pollo all'aceto balsamico o alle erbe fini

Nocetta di vitello glassata (min 20 persone)

Prosciutto al forno (min 35 persone)

Misto griglia con Tagliata, Salsiccia e Castrato (+3 Euro)

Faraona arrosto

CONTORNI

Patate al forno e verdure dell'orto grigliate

DOLCI

Tenerina al cioccolato con gelato alla crema

Latte alla portoghese

Mascarpone con cioccolato o frutti di bosco

Semifreddo menta e cioccolato

Prezzo € 37,00 compreso di acqua, vino in bottiglia, caffè e liquore

Bambini dai 3 ai 12 anni (menù ridotto) € 22,00 a persona, compresa acqua e bibita

***Baby alla carta**

Prezzo € 40,00 con torta al posto del dolce

Bambini dai 3 ai 12 anni (menù ridotto) € 23,00 a persona, compresa acqua e bibita

***Baby alla carta**

Prezzo € 42,00 con torta e spumante al posto del dolce

Bambini dai 3 ai 12 anni (menù ridotto) € 23,00 a persona, compresa acqua e bibita



*Baby alla carta

I vini verranno da noi abbinati (bianco e rosso in bottiglia) in base al menù scelto

Restano esclusi i vini riserva, passiti, spumanti e liquori (rum, vodka, whisky e cocktail) che, se richiesti, verranno conteggiati a parte

Il vino è compreso nei limiti di 1 bottiglia ogni 3 persone

TORTA:

Porzione di torta di gr 120 da scegliere fra le nostre proposte:

-Bavarese ricotta con fichi caramellati

-Catalana

-Pan di Spagna Crema chantilly e granelle di cioccolato oppure frutti di bosco

-Carote e mascarpone

Eventuale aperitivo ed antipasto nel Parco sarà da concordare in base alle vostre richieste e a regolamenti da rispettare

Le proposte segnalate sono solo indicative

