

## 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 primo**

**1 secondo con contorno**

**1 dessert**

### ANTIPASTI

Battilarda di salumi e piadina  
Crostini misti  
Tortino di zucca e patate con crema di taleggio  
Prosciutto di Parma con ricotta al forno e riduzione di balsamico

### PRIMI PIATTI (per il bis +2€)

Crespelle ai funghi/verdure (almeno 20 persone)  
Gnocchi di patate al sugo di cinghiale  
Curzul scalogno e pancetta  
Risotto con sugo a scelta: porcini / zucca / salsiccia e sangiovese  
Tortelli ai porcini  
Raviolini verdi alla Mortadella con burro fuso, parmigiano e granella di pistacchi  
Mezzelune di patate cacio e pepe  
Stricchetti al ragù di salsiccia

### SECONDI

Rollè di sovracoscia di pollo con mortadella e olive  
Nocetta di vitello glassata  
Prosciutto al forno (min 35 persone)  
Misto griglia con Tagliata, Salsiccia e Castrato (+3 Euro per tagliata)  
Spiedo di carne mista alla griglia

### CONTORNI

Patate al forno e verdure dell'orto grigliate  
Patate rosticciate (cipolla e bacon)

### DOLCI

Tenerina al cioccolato con gelato alla crema  
Crem Caramel  
Semifreddo alle nocciole  
Ricottina alle fragole

**Prezzo € 40,00 compreso di acqua, vino in bottiglia, caffè e liquore**

**Bambini dai 3 ai 12 anni (menù ridotto) € 25,00 a persona, compresa acqua e bibita**

**\*Baby alla carta**

**Prezzo € 43,00 con torta al posto del dolce**

**Bambini dai 3 ai 12 anni (menù ridotto) € 26,00 a persona, compresa acqua e bibita**

**\*Baby alla carta**

*Bere. Drink.*  
*Mangiare. Eat.*  
*Sleep. Dormire.*  
*Amare. Love.*  
**TREÈ**  
*wineart*

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

**Per allestimenti ed eventuali prolungamenti per Cerimonie è indispensabile concordarlo preventivamente**

