

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

