

MENÙ PER CENE E PRANZI DI GRUPPO 2025

Il menù è personalizzato in base ai vostri gusti, scegliendo tra le varie portate e solitamente si compone così:

1 Antipasto 1 Primo 1 Secondo con contorno 1 Dessert					
ANTIP	ASTI				
	Tortino di Zucca con fonduta di formaggi				
	Battilarda di salumi e formaggi (squacquerone e pecorino) e piadina				
	Crostini misti				
PRIMI	PIATTI (per il bis +3€)				
	Crespelle ai funghi/verdure (minimo 20 persone)				
	Tortelli ricotta e spinaci con burro e salvia				
	Curzul scalogno e pancetta				
	Risotto ai Poricni / Salsiccia e Sangiovese				
	Cappellacci di robiola, erba cipollina e zafferano				
	Raviolini verdi alla mortadella con burro fuso, parmigiano e granella di pistacchi				
_	Ravioli ai Porcini				
	Mezzelune di patate cacio e pepe				
	Strozzapreti al ragù				
	Misto Griglia : Maiale, Spiedo misto di pollo e Tacchino, Tagliata (+ 5 Euro Tagliata) Rollè di pollo farcito Conigilio alle erbe fini Prosciutto al forno (minimo 35 persone)				
CONT	ORNI				
	Patate al forno e verdure dell'orto grigliate				
DOLCI					
	Tenerina al cioccolato con mascarpone				
	Tiramisù				
	Semifreddo alla Nocciola				
	Mascarpone				
ALTER	NATIVA DESSERT: TORTA				
Porzior	ne di torta da 120g, da scegliere fra le nostre proposte:				
	Bavarese ricotta con fichi caramellati				
	Catalana				
	Pan di Spagna con crema chantilly e granelle di cioccolato o frutti di bosco				
	Carote e mascarpone				



Prezzo Menù Base

€40,00 per persona, compreso di acqua, vino in bottiglia, caffè e liquore *Bambini dai 3 ai 12 anni (menù ridotto)* **€25,00** compreso acqua e bibita *Baby alla carta*



Prezzo con Torta

€43,00 per persona, con torta al posto del dolce Bambini dai 3 ai 12 anni (menù ridotto) €26,00 compreso acqua e bibita Baby alla carta

I VINI

Verranno abbinati dal nostro staff (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 incluso nei limiti di 1 bottiglia ogni 3 persone.

ALLESTIMENTI E CERIMONIE

- Per eventuali allestimenti (ad esempio tavoli per bomboniere, fiori, ecc.) o prolungamenti legati alla cerimonia, vi chiediamo di concordare preventivamente con noi, così da poter organizzare al meglio il servizio. In alcuni casi il menù potrebbe subire delle variazioni di costo.
- L'aperitivo e l'antipasto nel Parco possono essere organizzati in base alle vostre preferenze, nel rispetto delle normative vigenti.



- Per garantire la sicurezza e il decoro degli spazi, vi invitiamo a non utilizzare palloncini all'esterno né coriandoli, sia negli ambienti interni che esterni.
- L'eventuale utilizzo di dispositivi per la riproduzione musicale può essere concordato insieme: vi ricordiamo soltanto che la diffusione della musica va sospesa alle ore 23.30.
- La zona piscina chiude alle ore 20. Dopo tale orario non è consentito l'accesso né la balneazione, per motivi di sicurezza.

NOME GRUPPO:	N.				
DATA:	☐ PRANZO	☐ CENA			
PREZZO CONCORDATO	ADULTI:	BAMBINI :			
CAPARRA CONFIRMATORIA :					





MENU' CONCORDATO

NOME:		N. PAX :				
☐ PRANZO		☐ CENA	4			
·						
DATA:			ORA:			
ADULTI						
ANTIPASTO						
PRIMO/I						
SECONDO						
CONTORNO						
DOLCE						
BAMBINI						
PRIMO						
SECONDO + CONTORNO						
ESIGENZE ALIMENTARI / ALLERGIE						