



# VERDENERO

OSTERIA CONTADINA  
BOTTEGA

**OSTERIA DEL MES DI' srl**

Viale Mosè Bianchi 57

20841 Carate Brianza (MB)

P IVA e CF: 05556770963

C. Soc.: 12000,00 i.v.

Email: [verdenero2019@gmail.com](mailto:verdenero2019@gmail.com)

Pec: [osteriadelmesdi@pec.it](mailto:osteriadelmesdi@pec.it)

Tel. 0362906646

## **MENU CERIMONIALI PRIMAVERA 2024 (validi da maggio)**

### **BUFFET POMERIDIANO (tavolo da liberare entro le 20.00)**

Selezione di frittini e snacks salati

Pizza e focaccia del nostro fornaio

Tris di tramezzini della casa

Tagliere di salumi e formaggi nostrani

Insalata di pasta o riso freddi a piacere

1 drink a scelta per persona

Acqua gassata e naturale

**€ 20,00 (consumazioni extra € 6,00 l'una, vini disponibili alla carta)**

### **BUFFET APERICENA**

Selezione di frittini e snacks salati

Pizza e focaccia del nostro fornaio

Selezione di crostoni di stagione

Tagliere di salumi e formaggi nostrani

Finger con caponatina estiva e caprino mantecato

Mini croissant ai cereali con roastbeef rucola e grana

Bis di primi caldi serviti al tavolo (a scelta tra le proposte dei menù classici  
sottostanti)

1 drink aperitivo a scelta per persona

1 bottiglia di Sangiovese o Bonarda bio ogni 4 persone

Acqua gassata e naturale

Caffè

**€ 33,00**

## MENU CLASSICI

1. Antipasto dell'osteria con tris di salumi e formaggini nostrani e caponatina fresca con mousse di caprino e pane carasau  
Bis con risotto giallo tradizionale e paccheri con pomodorini pinoli taggiasche e crema di burrata  
Tagliata di manzetta km0 con rosmarino e grana, patate al forno
2. Antipasto con culatta, gnocco fritto e giardiniera  
Bis con risotto taleggio e pere e casoncelli alla bergamasca  
Filetto di maiale nostrano in doppia cottura col suo fondo, salsa chimichurri e patate al forno
3. Antipasto di montagna con brisaola, slinzega, formagella e crostone con cavolo cappuccio allo speck  
Bis con risotto nebbiolo e casera e ravioli ai funghi con luganega e mantecatura alla crema di latte fresca  
Arrosto di vitello secondo tradizione, patate al rosmarino

**€ 39,00**

Il menù si intende lo stesso per tutti i partecipanti, è prenotabile per almeno 10 persone e con 10 giorni di preavviso minimo e comprende acqua, caffè e 1 bottiglia ogni 3 persone di Sangiovese di Maremma o Bonarda vivace bio.

Eventuali intolleranze e allergie saranno gestite previa comunicazione.

I primi e i secondi dei menù sono intercambiabili a seconda delle vostre preferenze

Dolce cerimoniale a scelta accompagnato da flute di prosecco o moscato docg € 7,00

Servizio taglio torta portata dal cliente gratuito con l'acquisto di almeno 1 bottiglia di prosecco (o altro vino a scelta) ogni 10 persone.

### **Menu bimbi (fino alle medie):**

Pasta al pomodoro o al pesto

Cotoletta con patatine

Bibita

**€ 15,00**