

## Proposte cerimoniali 2022

### BUFFET POMERIDIANI

1. 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  
€ 20,00
2. Come proposta 1 con in più:  
Finger con caponatina estiva e caprino mantecato  
Mini croissant ai cereali con roastbeef rucola e grana  
Primo caldo di terra a scelta servito al tavolo  
€ 25,00
3. Come proposta 2 con in più:  
Crostoni con lardo e cardoncelli  
Finger con spada fumé in citronette  
Bicchierini con insalata di polpo patate e taggiasche  
Primo caldo a scelta anche di pesce servito al tavolo  
€ 35,00

## MENU CLASSICI:

1. Antipasto dell'osteria con salumi e formaggi nostrani,  
gnocco fritto e rataouille di verdure primaverile  
Bis di primi di terra a scelta  
Secondo di terra a scelta  
€ 35,00
2. Insalatina di mare alla catalana, trota salmonata fumè su  
pane ai cereali e caprino mantecato alle erbe, sarda  
panata alla veneta e ratatouille di verdure primaverile  
Bis di primi anche di mare a scelta  
Secondo anche di mare a scelta  
€ 45,00

I menu comprendono 1 bt ogni 3 persone di sangiovese doc,  
acqua e caffè.

Dolce cerimoniale e flute di prosecco docg € 5,00

Per dolce portato da fuori si richiede l'acquisto di almeno 1  
bottiglia di vino per accompagnarlo ogni 10 persone.

Menù bimbi (fino 12 anni): pasta al pomodoro o al ragù,  
cotoletta di pollo con patatine e bibita € 15,00

Si chiede di comunicare allergie ed intolleranze così da  
preparare menù dedicati

## PROPOSTE PER PRIMI PIATTI DI TERRA

Risotto alla monzese

Risotto agli asparagi di stagione

Paccheri al ragù di cortile

Triangoli ripieni di burrata e olive su supreme di sanmarzano,  
olio al basilico e mandorle

Casoncelli tradizionali alla bergamasca

#### PROPOSTE PER PRIMI PIATTI DI MARE

Risotto al lime e gamberi rosa di Puglia

Risotto alla pescatora

Strozzapreti con spada taggiasche e fiori di capperi

Paccheri con polpo, cardoncelli e bisque di crostacei

Pansotti alla cernia su crema di zucchine con pomodorini semi-dry e granella di pistacchi di Sicilia

#### PROPOSTE PER SECONDI DI TERRA

Tagliata di scottona km0 con songino e raspadura, patate al forno

Petto di faraona in doppia cottura con balsamico ai frutti rossi e crumble di nocciole, carote vichy

Filetto di maiale nostrano bardato con riduzione di mosto cotto, sultanina e fiocco di patate

#### PROPOSTE PER SECONDI DI MARE

Sandwich di branzino con bufala e scarola ripassata alla partenopea

Frittura di paranza e calamaretti adriatici con verdure

Scaloppa d'ombrina in oliocottura al timo, su patata schiacciata