

MENU FISSI AUTUNNO-INVERNO 2024

1. Antipasto con salame, crudo, gnocco fritto e formaggini
Bis con risotto giallo alla monzese e casoncelli della tradizione
Tagliata di manzetta con olio evo al rosmarino, patate al forno
2. Antipasto con speck lardo e brisaola, caponata calda e caprino mantecato
Bis con risotto taleggio e nocciole e fusilloni del cacciatore
Brasato classico con polenta rustica
3. Antipasto con tris di salumi nostrani, giardiniera e polenta con fonduta di formaggi di montagna
Bis con risotto al nebbiolo e margherite saracene al bitto con verze e patate
Filetto di maiale bardato, riduzione al porto, noci e patate novelle

€ 39,00

4. Antipasto con tris di salumi nostrani, giardiniera e polenta con fonduta di formaggi di montagna
Risotto con l'ossobuco di vitello in gremolada alla nostra maniera

€ 35,00

5. Antipasto con brisaola e slinzega chiavennaschi e polenta con fonduta di formaggi di montagna
Pizzoccherata d'inverno
6. Antipasto con bogia, pancetta e gorgonzola
Cassoeula con polenta

€ 29,00

Il menù si intende lo stesso per tutti i partecipanti, è prenotabile per almeno 10 persone e con 10 giorni minimo di preavviso e comprende acqua, caffè e 1 bottiglia ogni 3 persone di vino da nostra selezione (o litro ogni 3 persone di vino sfuso bianco rosso o rosato)

Eventuali intolleranze e allergie saranno gestite previa comunicazione.
I primi e i secondi dei menù 1, 2, e 3 sono intercambiabili a seconda delle vostre preferenze

Dolce cerimoniale a scelta & flute di prosecco o moscato docg € 7,00
Panettone con crema al mascarpone & flute di prosecco o moscato docg € 5,00

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

€ 17,00