

MENU CERIMONIALI PRIMAVERA 2025 (provvisorio)

MERENDA (arrivo alle 17.00 e 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

€ 22,00 (consumazioni extra € 7,00 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

€ 35,00

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 raviolacci ripieni di bufala con pomodorini pinoli e olive taggiasche
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 saraceni, crema di erbe e speck croccante
Arrosto di vitello secondo tradizione, patate al rosmarino

€ 42,00

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 vino da nostra selezione.

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 € 8,00

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