

PROPOSTE MENU' PER GRUPPI

MENU' 1

ANTIPASTO: SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI D.O.P.
CON FOCACCINA AL ROSMARINO
PRIMO: MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA CON
PHILADELPHIA, CRUDO E ZUCCHINE
RISOTTO AI FUNGHI DI BOSCO
SECONDO: ARROSTO CON PATATE AL FORNO
DESSERT: SEMIFREDDO ALL' AMARETTO
CON FONDENTE DI CIOCCOLATO

ACQUA – ¼ VINO – CAFFE'

€ 25,00

MENU' 2

ANTIPASTO: MILLEFOGLIE CROCCANTE DI PARMIGIANO
AI PORCINI
PRIMO: MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA
AL RAGU' BIANCO DI CONIGLIO
RISOTTO AL RADICCHIO E MONTE VERONESE
SECONDO: TAGLIATA DI MANZO AL SALE GROSSO
E VERDURE GRIGLIATE
CONTORNI MISTI
DESSERT: TORTINO AL CIOCCOLATO
CON SALSA ALLA VANIGLIA

ACQUA – ¼ VINO – CAFFE'

€ 28,00

MENU' 3

ANTIPASTO: POLENTA MORBIDA CON MISTO BOSCO
E SCAGLIE DI PARMIGIANO
PRIMI: RISOTTO ZUCCA E AMARONE
GNOCCHI AL TARTUFO E RICOTTA AFFUMICATA
SECONDO: TAGLIATA DI MANZO
AL RADICCHIO E MONTE VECCHIO
CONTORNI MISTI
DESSERT: MILLEFOGLIE ALLO STRACCHINO

ACQUA – ¼ VINO – CAFFE'

€ 32,00