

## **MENU' GRUPPI** **(MINIMO 15 PERSONE)**

### **MENU' 1**

**ANTIPASTO:** SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI CON GNOCCO FRITTO  
**PRIMI:** MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA  
CON PHILADELPHIA, CRUDO E ZUCCHINE  
RISOTTO AL TASTASAL  
**SECONDO:** ARROSTO DI VITELLO CON PATATE AL FORNO  
**DESSERT:** SEMIFREDDO ALL'AMARETTO  
CON FONDENTE DI CIOCCOLATO  
ACQUA – ¼ VINO – CAFFÈ'

€ 30,00

### **MENU' 2**

**ANTIPASTO:** CRUDO DI PARMA "20 MESI"  
CON GNOCCO FRITTO E SQUACQUERONE  
**PRIMI:** MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA CON BUFALA CAMPANA,  
POMODORO DATTERINO AL FORNO E SALSA AL BASILICO  
RISOTTO AI FUNGHI DI BOSCO  
**SECONDO:** ARROSTO DI VITELLO CON PATATE AL FORNO  
**DESSERT:** MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA  
ACQUA – ¼ VINO – CAFFÈ'

€ 30,00

### **MENU' 3**

**ANTIPASTO:** POLENTINA MORBIDA CON MISTO BOSCO,  
PARMIGIANO E SOPRESSA VENETA  
**PRIMI:** MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA  
AL RAGU' BIANCO DI VITELLO  
RISOTTO AL RADICCHIO E MONTE VERONESE  
**SECONDO:** TAGLIATA DI SCOTTONA ALL'ACETO BALSAMICO  
CONTORNI MISTI  
**DESSERT:** PROFITEROL CASERECCIO (CON CIOCCOLATO AL LATTE E  
CREMA CHENTILLY)  
ACQUA – ¼ VINO – CAFFÈ'

€ 35,00

**(MINIMO 15 PERSONE)**

**MENU' 4**

ANTIPASTO: CARPACCIO DI CARNE SALA'  
CON INSALATINA DI RUCOLA E FUNGHI FRESCHI  
PRIMI: TORTELLONI DI PASTA FRESCA CON RADICCHIO  
E SPECK SU FONDUTA DI PARMIGIANO  
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI  
SECONDO: TAGLIATA DI SCOTTONA  
CON CAPONATINA DI VERDURE ALLA MEDITERRANEA  
DESSERT: SEMIFREDDO AL PISTACCHIO  
CON SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO  
ACQUA – ¼ VINO – CAFFÈ

€ 35,00

**MENU' 5**

ANTIPASTO: MILLEFOGLIE DI POLENTA RUSTICA CON  
FUNGHI PORCINI E MONTE VERONESE  
PRIMI: CREPELLA DI SPINACI E RICOTTA  
CON FONDUTA DI PARMIGIANO  
RISOTTO ZUCCA E AMARONE  
SECONDO: TAGLIATA DI SCOTTONA CON RADICCHIO BRASATO  
CONTORNI MISTI  
DESSERT: TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO  
CON SALSA ALLA VANIGLIA  
ACQUA – ¼ VINO – CAFFÈ

€ 35,00

**MENU' 6**

ANTIPASTO: CAMELLA DI SFOGLIA CON SPECK, BUFALA CAMPANA E  
RISTRETTO DI POMODORO FRESCO  
PRIMI: MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA  
CON RAGU' BIANCO DI VITELLO E ZUCCHINE  
RISOTTO AL RADICCHIO E MONTE VERONESE  
SECONDO: TAGLIATA DI SCOTTONA AI FUNGHI PORCINI  
CONTORNI MISTI  
DESSERT: MILLEFOGLIE DI PERBELLINI  
ACQUA – ¼ VINO – CAFFÈ

€ 35,00