



MENU BANCHETTI

autunno - inverno

Menù 1 - €35 cad.

Antipasti serviti in mezzo al tavolo:

- › Selezione di salumi con gnocco fritto
- › Arrosticini abruzzesi al forno
- › Mini polentine gratinate con fuso di Zola dolce

Primo da scegliersi tra:

- › Risotto con trevisana, rosso novello e pancetta
oppure
- › Raviolo di burrata con salsa di pistacchio e croccante di Bologna
- › Sorbetto al limone
- › Coperto, Acqua, Vino (1 bottiglia ogni 4 persone), Caffè

Menù 2 - €40 cad.

Antipasti serviti in mezzo al tavolo:

- › Selezione di salumi con gnocco fritto
- › Fritto di calamari e patate dippers
- › Lombata CBT con salsa tonnata, capperi in fiore e acciughe

Primo da scegliersi tra:

- › Risotto con radicchio tardivo e taleggio
oppure
- › Lasagnetta alla carbonara d'oca

Secondo:

- › Tagliata di manzo francese, il suo fondo, patate e funghi porcini
- › Sorbetto al limone
- › Coperto, Acqua, Vino (1 bottiglia ogni 4 persone), Caffè

Menù 3 - €50 cad.

Antipasti serviti in mezzo al tavolo:

- › Selezione di salumi con gnocco fritto
- › Fritto di gamberi argentina e melanzane
- › Mini tartare di manzo Francese con senape e acciughe
- › Tagliere di formaggi stagionati e non con miele, marmellata e gherigli di noci

Primo da scegliersi tra:

- › Risotto alla Milanese con pasta di salame
oppure
- › Lasagnetta con funghi porcini e scampi

Secondo

- › Rana pescatrice in vellutata di Chardonnay con funghi porcini
- › Sorbetto al limone
- › Coperto, Acqua, Vino (1 bottiglia ogni 4 persone), Caffè

Menù bimbi - €20 cad.

- › Prosciutto cotto e salame
- › Pasta al pomodoro (oppure al pesto)
- › Cotoletta e patatine
- › Bibita

NB: è possibile modificare il numero dei partecipanti entro 48 ore dall'evento; in caso contrario, per ogni commensale assente si applicherà una penale del 50%; dove richiesto, la scelta tra i primi e tra primo o secondo va fatta anticipatamente ed uguale per tutti gli ospiti. **Per prenotare scrivere a pantarei2.0@icloud.com.**



MENU BANCHETTI

autunno - inverno

Menù Aperitivo - €30 cad.

Tutto servito a tavola in contemporanea

- > Olive
- > Patatine
- > Bruschetta con pomodoro e mozzarella di latte
- > Selezione di salumi con gnocco fritto
- > Mondeghili tradizionali Milanesi
- > Spiedini di totano gratinati
- > Pizza margherita
- > Risotto con gorgonzola e gherigli di noci
oppure
- > Ravioli di ricotta e spinaci con pesto di noci e miele millefiori
- > Coperto, Acqua, Vino (1 bottiglia ogni 4 persone)
- > Caffè a parte / 2€ cad.

Proposta Torte

I prezzi si intendono a persona

- > Tiramisù / 6€
- > Millefoglie / 5€
- > Millefoglie senza glutine / 7€
- > Crostata con crema pasticcera e frutta di stagione / 7€
- > Pan di spagna con crema chantilly / 6€
- > Pan di spagna con crema chantilly e frutta di stagione / 7€

Proposta Beverage

I prezzi si intendono a bottiglia

- > Vino banchetto (rosso/bianco) / 13€
- > Prosecco Valdobbiadene / 25€
- > Moscato spumante / 15€