



# MENU BANCHETTI

## autunno - inverno

### Menù 1 - €35 cad.

#### Antipasti serviti in mezzo al tavolo:

- › Selezione di salumi con gnocco fritto
- › Arrostiti 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



# 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€