

Prosecco di benvenuto

Servito con focaccina calda olio EVO e rosmarino

Antipasto

Tagliere di affettati misti serviti con sfiziosi sott'olio fatti in casa e focaccina Prosciutto Crudo di Parma servito con Burrata Pugliese e gnocco fritto

Bis di Primo Piatto A SCELTA tra:

Risotto taleggio e pera / Fagottino di crespella porcini e bitto /
Risotto castelmagno e melograno / Garganelli con pesto di rucola, mandorle e mortadella di cinghiale / Maccheroncino con pesto di basilico, pomodorino confit e stracciatella fresca

Secondo Piatto A SCELTA tra:

Tagliata di manzetta cotta alla griglia servita con rucola, pomodorini, grana e patate al forno / Filetto di maialino marinato al cacao, verza stufata, pinoli, foglie di speck e crema di scalogno / Arrosto di tacchino ripieno con patate e cipolle al cartoccio / Filetto d'Orata in crosta di patate e giardiniera al forno

**1 Bottiglia di vino rosso/bianco cantina MANTELLASSI o
Prosecco cantina TRE VILLE ogni 4 px**

acqua, coperto, caffè

€ 40 A PERSONA / bimbi 3 -10 anni € 16

EXTRA

Macedonia 4 €

Degustazione di Dolci 6 €

Bottiglia di Vino / Prosecco 20 € Spumante Dolce 20 €

Torta 30 € / Kg - Taglio torta 2 € / px Allestimento a Tema da 100 €

Prosecco di benvenuto

Servito con focaccina calda olio EVO e rosmarino

Antipasto

Crostone di pane integrale con Crudo 24 mesi e stracciatella Campana
Pops di caprese e pesto fresco

Vitello in salsa tonnata e triangoli di tramezzi tostati
Brioschina integrale farcita con mortadella D.O.P.

Gnocco Fritto e pancetta cotta arrotolata
Involtino di crespella con salsiccia radicchio e scamorza

La Rita con pomodoro e mozzarella cotta nel forno a legna

Bis di Primi

Risotto Carnaroli con Taleggio e pera

Pennette con pesto di basilico, pomodorino ciliegio fresco e stracciatella campana

**1 Bottiglia di vino rosso/bianco cantina MANTELLASSI o
Prosecco cantina TRE VILLE ogni 4 px**

acqua, coperto, caffè

€ 35 A PERSONA / bimbi 3 -10 anni € 16

EXTRA

Macedonia 4 €

Bottiglia di Vino / Prosecco 20 € Spumante Dolce 20 €

Torta 30 € / Kg - Taglio torta 2 € / px Allestimento a Tema da 100 €

Prosecco di benvenuto

Servito con focaccina calda olio EVO e rosmarino

Antipasto

Tagliere di affettati misti serviti con sfiziosi sott'olio fatti in casa e focaccina Prosciutto Crudo di Parma servito con Burrata Pugliese e gnocco fritto

Bis di Primo Piatto A SCELTA tra:

Risotto taleggio e pera / Fagottino di crespella porcini e bitto /
Risotto castelmagno e melograno / Garganelli con pesto di rucola, mandorle e mortadella di cinghiale / Maccheroncino con pesto di basilico, pomodorino confit e stracciatella fresca

Secondo Piatto A SCELTA tra:

Tagliata di manzetta cotta alla griglia servita con rucola, pomodorini, grana e patate al forno / Filetto di maialino marinato al cacao, verza stufata, pinoli, foglie di speck e crema di scalogno / Arrosto di tacchino ripieno con patate e cipolle al cartoccio / Filetto d'Orata in crosta di patate e giardiniera al forno

1 Bottiglia di vino rosso/bianco cantina MANTELLASSI o Prosecco cantina TRE VILLE ogni 4 px

acqua, coperto, caffè

€ 40 A PERSONA / bimbi 3 -10 anni € 16

EXTRA

Macedonia 4 €

Degustazione di Dolci 6 €

Bottiglia di Vino / Prosecco 20 € Spumante Dolce 20 €

Torta 30 € / Kg - Taglio torta 2 € / px Allestimento a Tema da 100 €

Prosecco di benvenuto

Servito con focaccina calda olio EVO e rosmarino

Antipasto

Crostone di pane integrale con Crudo 24 mesi e stracciatella Campana
Pops di caprese e pesto fresco

Vitello in salsa tonnata e triangoli di tramezzi tostati
Brioschina integrale farcita con mortadella D.O.P.

Gnocco Fritto e pancetta cotta arrotolata
Involtino di crespella con salsiccia radicchio e scamorza

La Rita con pomodoro e mozzarella cotta nel forno a legna

Bis di Primi

Risotto Carnaroli con Taleggio e pera

Pennette con pesto di basilico, pomodorino ciliegio fresco e stracciatella campana

**1 Bottiglia di vino rosso/bianco cantina MANTELLASSI o
Prosecco cantina TRE VILLE ogni 4 px**

acqua, coperto, caffè

€ 35 A PERSONA / bimbi 3 -10 anni € 16

EXTRA

Macedonia 4 €

Bottiglia di Vino / Prosecco 20 € Spumante Dolce 20 €

Torta 30 € / Kg - Taglio torta 2 € / px Allestimento a Tema da 100 €