

## 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 tramezzini 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

**37€ A PERSONA / bimbi 3 -10 anni € 16**

## EXTRA

Macedonia **4 €**

Bottiglia di Vino / Prosecco **20 €** / Spumante Dolce **22 €**

Torta **35 €** 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

Risotto giallo e salsiccia

Garganelli con pesto di rucola, mandorla e mortadella di cinghiale

Maccheroni 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 con patate al forno

Guancetta di maialino cotta a bassa temperatura servita con patate al forno

## 1 Bottiglia di vino rosso/bianco cantina MANTELLASSI o

### Prosecco cantina TRE VILLE ogni 4 px

acqua, coperto, caffè

**42€ A PERSONA / bimbi 3 -10 anni € 16**

## EXTRA

Macedonia **4 €**

Degustazione di Dolci **6 €**

Bottiglia di Vino / Prosecco **22 €** / Spumante Dolce **22 €**

Torta **35 €** Kg - Taglio Torta **2 €** px - Allestimento a Tema da **50 €**

## 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 tramezzini 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

**37€ A PERSONA / bimbi 3 -10 anni € 16**

## EXTRA

Macedonia **4 €**

Bottiglia di Vino / Prosecco **20 €** / Spumante Dolce **22 €**

Torta **35 €** 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

Risotto giallo e salsiccia

Garganelli con pesto di rucola, mandorla e mortadella di cinghiale

Maccheroni 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 con patate al forno

Guancetta di maialino cotta a bassa temperatura servita con patate al forno

## 1 Bottiglia di vino rosso/bianco cantina MANTELLASSI o

### Prosecco cantina TRE VILLE ogni 4 px

acqua, coperto, caffè

**42€ A PERSONA / bimbi 3 -10 anni € 16**

## EXTRA

Macedonia **4 €**

Degustazione di Dolci **6 €**

Bottiglia di Vino / Prosecco **22 €** / Spumante Dolce **22 €**

Torta **35 €** Kg - Taglio Torta **2 €** px - Allestimento a Tema da **50 €**