

ANTIPASTO SERVITO AL TAVOLO

GRAN TAGLIERE BEAT

*Selezione di salumi misti
(Speck Trentino, Coppa Piacentina, Mortadella D.O.P., Pancetta cotta Brianzola)
Sfiziosità sott'olio fatte in casa
(Melanzane, Pomodori secchi, Cipolla caramellata)*

SFIZIOSI DEL FORNO A LEGNA

*Focaccia olio, sale e rosmarino
Pizza margherita a tranci*

SFIZIOSI FRITTI

*Mini arancini - Sfoglie ripiene - Mozzarelline impanate
Polpettine di melanzana ripiene al formaggio*

BIS DI PRIMO PIATTO

A SCELTA TRA

*Risotto taleggio e pera / Risotto zafferano e salsiccia
Pennette pesto di basilico, pomodorino e stracciatella
Pennette pesto di rucola, mortadella e mandorle*

INCLUSO

*1 consumazione a testa OPPURE 1 bottiglia di vino ogni 4 persone
(Mantellassi Sangiovese / Privè Brut)
1 acqua da 0,75cl ogni 2 persone - Coperto e caffè*

EXTRA

*TORTA 35€ Kg
SPUMANTE 22€ Bottiglia
SERVIZIO TORTA (non di nostra produzione) - 2€ a persona
ALLESTIMENTO SALA EVENTI - a partire da 50€*

MENU BABY

*Piatto a scelta
Bibita a scelta*

15€

ANTIPASTO SERVITO AL TAVOLO

GRAN TAGLIERE BEAT

Selezione di salumi misti
(Speck Trentino, Coppa Piacentina, Mortadella D.O.P., Pancetta cotta Brianzola)

Sfizio di sott'olio fatte in casa
(Melanzane, Pomodori secchi, Cipolla caramellata)

servito con focaccia calda

FRITTINI MISTI

Mini arancini - Sfoglie ripiene - Mozzarelline impanate
Polpettine di melanzana ripiene al formaggio

PRIMO PIATTO

Rirotto giallo e salsiccia

SECONDO PIATTO

Tagliata di manzetta bavarese
servita con rucola, grana, pomodorini e patate al forno

INCLUSO

1 consumazione a testa OPPURE 1 bottiglia di vino ogni 4 persone

(Mantellassi Sangiovese / Privè Brut)

1 acqua da 0,75cl ogni 2 persone - Coperto e caffè

EXTRA

TORTA 35€ Kg

SPUMANTE 22€ Bottiglia

SERVIZIO TORTA (non di nostra produzione) - 2€ a persona

ALLESTIMENTO SALA EVENTI - a partire da 50€

MENU BABY

Piatto a scelta

Bibita a scelta

16€

ANTIPASTO SERVITO AL TAVOLO

GRAN TAGLIERE BEAT

*Selezione di salumi misti
(Speck Trentino, Coppa Piacentina, Mortadella D.O.P., Pancetta cotta Brianzola)
Sfizio di sott'olio fatte in casa
(Melanzane, Pomodori secchi, Cipolla caramellata)*

SFIZIOSI DEL FORNO A LEGNA

*Focaccia olio, sale e rosmarino
Pizza margherita a tranci*

SFIZIOSI FRITTI

*Mini arancini - Sfoglie ripiene - Mozzarelline impanate
Polpettine di melanzana ripiene al formaggio*

GRIGLIATONA DI CARNE MISTA

*Selezione di carne di Angus alla griglia
servita con patate al forno e verdure grigliate*

INCLUSO

*1 consumazione a testa OPPURE 1 bottiglia di vino ogni 4 persone
(Mantellassi Sangiovese / Privè Brut)
1 acqua da 0,75cl ogni 2 persone - Coperto e caffè*

EXTRA

*TORTA 35€ Kg
SPUMANTE 22€ Bottiglia
SERVIZIO TORTA (non di nostra produzione) - 2€ a persona
ALLESTIMENTO SALA EVENTI - a partire da 50€*

MENU BABY

*Piatto a scelta
Bibita a scelta*

15 €