



PROPOSTE MENÙ RICEVIMENTI PRIMAVERA 2016

I SEGUENTI MENÙ SONO DA INTENDERSI COMPENSIVI DI:

COPERTO, ACQUA, VINO BIANCO E ROSSO DA NOSTRA SELEZIONE E CAFFÈ.

NON SONO INCLUSI:

APERITIVO SERVITO AL TAVOLO CON STUZZICHINO E FLÛTE DI SPUMANTE (QUOTATO 2€ PER PERSONA), EVENTUALE TORTA RICORRENZA (QUOTATA 6€ PER PERSONA), VINO MOSCATO/BRUT PER DESSERT E LIQUORI/DISTILLATI CHE VERRANNO QUOTATI SECONDO NOSTRA LISTA.

MENÙ GERMOGLIO 34€ PER PERSONA

Pasta corta "Benedetto Cavalieri" in salsa d'uovo, pecorino e pancetta

Roast-beef tiepido in crosta di erbe aromatiche e senape

Patate novelle al forno ed ortaggi di stagione

Fragoloni marinati in crema soffice di mascarpone

MENÙ BOCCIOLO 43€ PER PERSONA

Pancetta cotta affumicata "La Collinetta Marco d'Oggiono"
con insalatina di sedano rapa all'aspretto di lamponi e menta

Riso carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato al caprino fresco ed asparagi

Stinco di vitello arrostito al rosmarino, il suo fondo di cottura ristretto a sugo

Patate novelle al forno ed ortaggi di stagione

Piccola cheese cake con glassa ai frutti rossi





MENÙ PETALI 49€ PER PERSONA

Fiori di zucca gratinati in farcia di ricotta su salsa di mini san marzano e basilico

Riso vialone nano "Pila Vecia" agli stimmi di zafferano
ed una pennellata di liquirizia pura

Controfiletto di scottona in panatura alle erbe aromatiche
Patate novelle al forno ed ortaggi di stagione

Tortino di mele ancora caldo con gelato e crema al tè affumicato

MENÙ CAMPO DI FIORI 60€ PER PERSONA

Insalatina di gamberi rossi di Sicilia con agrumi, olive taggiasche e finocchi

Pasta corta "Benedetto Cavalieri" con melanzane e bocconcini di tonno fresco
Riso carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato ai piselli, nero di seppia e fiori di campo

Filetti di triglia al forno in crosta di mandorle
con stacciatella di burrata e spinaci all'emulsione d'acciuga

Doppia mousse di cioccolato:
fondente al peperoncino e bianco al frutto della passione





E per i più piccoli...

MENÙ BAMBINI 25€ PER PERSONA

(comprensivo di: coperto, acqua e bibite)

Prosciutto crudo dolce e salame di coscia "Marco d'Oggiono"

Pasta corta "Benedetto Cavalieri" al pomodoro fresco
oppure

Riso vialone nano "Pila Vecia" agli stimmi di zafferano

Suprema di pollo in croccante panatura con patate novelle al forno
oppure

Piccolo hamburger di manzo con patate novelle al forno

Dessert

