

MEN CERIMONIE SS23

Selezionati da Noi
per rendere unici
i Vostri eventi

— A — P — N — O —



Dalla Terra

Antipasti

Carpaccio di carne salada Rendena
con verdure e scaglie di grana Padano 36 mesi

Prosciutto crudo di Parma e salame Felino con il nostro gnocco fritto

Tagliata di Petto d'anatra fumé ai frutti di sottobosco

Primi Piatti

Risotto Carnaroli agli asparagi

Tagliatelle della casa cacio e pepe

Ravioli caserecci di ricotta e menta con melanzane e pomodorini Pachino

Secondi Piatti

Tagliata di Picanha al forno
con patate al rosmarino

Noce di Vitello al forno con straccetti di pane casereccio al timo
con patate al rosmarino

Maiolino al mirto
con patate al rosmarino

Menù 35 Euro con:

tre antipasti e un piatto a scelta per ogni categoria, acqua e 1/2 bottiglia di vino a persona

- aggiunta di una seconda portata di primo piatto: 4 Euro -

Dal Mare

Antipasti

Insalatina di pesce spada fumé alla mela verde
con petali di mandorle e bacche rosse

Tartare di gambero rosa di Sanremo con guacamole e ananas

Tataki di tonno ai semi di papavero con pesto di mandorle e rucola

Primi piatti

Risotto Carnaroli agli agrumi di Sicilia e scampi

Tagliolini bottarga e vongole veraci

Paccheri con polpa di granchio e pomodorini

Secondi piatti

Lomo di baccalà in salsa allo zafferano e gocce di peperoni
con verdure di stagione

Polpo fritto al rosmarino con crema di patate e pepe rosa
con verdure di stagione

Filetto di orata alla mediterranea
con patate al rosmarino

Menù 45 Euro con:

tre antipasti e un piatto a scelta per ogni categoria, acqua e 1/2 bottiglia di vino a persona

- aggiunta di una seconda portata di primo piatto: 5 Euro -

La cantina

Per regalarVi un'esperienza gustativa completa
abbiamo confezionato una selezione di vini
che si abbinano perfettamente ad ogni menù:

Il rosso

Col di Sasso – Cantina Banfi

Il bianco

Fumaio – Cantina Banfi

Lo spumante secco

Rive Soligo – Andreola – Stefano Pola Selection

Lo spumante dolce

Asti – Cantina Banfi

La pasticceria

Per concludere con il giusto stile i vostri celebrazioni
Vi proponiamo diverse alternative:

I nostri dolci al cucchiaio

Il nostro Chef saprà consigliarvi il giusto dolce
da abbinare al menù scelto
e lo preparerà con cura proprio nelle nostre cucine.

La nostra pasticceria di fiducia

Per tutti i prodotti di pasticceria quali torte e pasticcini,
ci affidiamo alla competenza delle più rinomate pasticcerie di Varese,
con le quali collaboriamo da oltre 70 anni.

Da 3 a 5 Euro

il servizio comprende un flute di spumante a persona – prezzi variabili in base al prodotto scelto
- è possibile rivolgersi alla propria pasticceria di fiducia -

Un tocco di classe

Per rendere unico il Vostro evento,
includiamo nel prezzo del menù:

Allestimento floreale

Un'ampia scelta per dare il giusto colore al Vostro evento

Allestimento del tavolo con personalizzazione delle rifiniture

Per un occhio attento al dettaglio

Allestimento del tavolo confetti e bomboniere

Per regalare ai Vostri ospiti un'esperienza indimenticabile