

—
A

—
L

—
P

—

—
N

—
O

—

M E E N D O

CERIMONIE FW23

Selezionati da Noi
per rendere unici
i Vostri eventi



Dalla Terra

Antipasti

Carpaccio di cervo affumicato ai fichi

Prosciutto crudo di Parma con il nostro gnocco fritto

Tagliata di salame di cinghiale

Primi Piatti

Risotto Carnaroli zucca e luganega

Tagliatelle al ragù di cinghiale

Ravioli caserecci provola affumicata, broccoli e salsiccia

Secondi Piatti

Guancia di Manzo al nebbiolo
con patate al rosmarino

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

Carrè di maialino
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: 5 Euro -

Dalla Terra

Antipasti

Carpaccio di cervo affumicato ai fichi

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

Lonzino alle pere e noci di Sorrento

Primi Piatti

Risotto Carnaroli alla zucca mantecato al Castelmagno

Tagliatelle al ragù di cinghiale

Crostatella dell'Alpino ai funghi Porcini

Secondi Piatti

French rack di agnello Iberico in salsa alla senape di Djone
con patate al rosmarino

Noce di Vitello al forno in salsa ai funghi
con patate al rosmarino

Sella di capriolo
con patate al rosmarino

Menù 42 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

Bollè prestige – Andreola – Stefano Pola Selection

Lo spumante dolce

Rosa regale Asti – Castello Banfi

La pasticceria

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

I nostri dolci al cucchiaino

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