



MENÙ PICCOLE CERIMONIE

AUTUNNO - INVERNO

VALIDI DAL 01 SETTEMBRE 2024 AL 31 MARZO 2025





PROPOSTA 1

Aperitivo al tavolo:

POLENTA FRITTA, SALSICCIA DI BRA, CREMA DI TALEGGIO
PIZZA GOURMET
FOCACCIA FARCITA
SALMONE MARINATO GRAVLAX DEL MAMA
SALAME NOSTRANO
GRANA STRAVECCHIO A KM ZERO

SPUMANTE - SPARKLING COCKTAIL ANALCOLICO

CULACCIA SALUMIFICIO ROSSI,
GNOCCO FRITTO

RISOTTO CARNAROLI RISERVA,
FUNGHI PORCINI, FONDUTA DI PARMIGIANO

CASONCELLI ALLE 3 CARNI,
BURRO FRANCESE, SALVIA CROCCANTE

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA BRACE,
PATATE DORATE AL FORNO

IL DESSERT AL BICCHIERE DELLO CHEF

FRESCOBALDI REMOLE BIANCO, TOSCANA IGT
FRESCOBALDI REMOLE ROSSO, TOSCANA IGT
ACQUA
CAFFE'

€ 50,00





PROPOSTA 2

Aperitivo al tavolo:

POLENTA FRITTA, SALSICCIA DI BRA, CREMA DI TALEGGIO
PIZZA GOURMET
FOCACCIA FARCITA
SALMONE MARINATO GRAVLAX DEL MAMA
SALAME NOSTRANO
GRANA STRAVECCHIO A KM ZERO

SPUMANTE - SPARKLING COCKTAIL ANALCOLICO

TIEPIDO DI SEPPIA,
CREMA DI PORRI E PATATE

ANGUS AFFUMICATO
CAROTE IN AGRODOLCE, SEDANO

RISOTTO CARNAROLI RISERVA,
FUNGHI PORCINI

CALAMARATA AL RAGU' DI POLPO

CONTROFILETTO DI VITELLO CBT,
PURE' DI PATATE, DEMIE GLACE

IL DESSERT AL BICCHIERE DELLO CHEF

FRESCOBALDI REMOLE BIANCO, TOSCANA IGT
FRESCOBALDI REMOLE ROSSO, TOSCANA IGT
ACQUA
CAFFE'

€ 60,00





PROPOSTA 3

Aperitivo al tavolo:

POLENTA FRITTA, SALSICCIA DI BRA, CREMA DI TALEGGIO
PIZZA GOURMET
FOCACCIA FARCITA
SALMONE MARINATO GRAVLAX DEL MAMA
SALAME NOSTRANO
GRANA STRAVECCHIO A KM ZERO

SPUMANTE - SPARKLING COCKTAIL ANALCOLICO

TAGLIERE DI SALUMI,
GIARDINIERA DEL MAMA

TIEPIDO DI SEPPIA,
CREMA DI PORRI E PATATE

RISOTTO CARNAROLI RISERVA,
GAMBERI, LIMONE

RIGATONI CON PORCINI E SALSICCIA

TRANCETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA

FILETTO DI MANZO ALLA CHATEAUBRIAND,
SUO FONDO, PATATE PONT-NEUF

IL DESSERT AL BICCHIERE DELLO CHEF

FRESCOBALDI REMOLE BIANCO, TOSCANA IGT
FRESCOBALDI REMOLE ROSSO, TOSCANA IGT

ACQUA
CAFFÈ

€ 70,00

