



# Menù

## PICCOLE CERIMONIE

### Autunno/Inverno

VALIDI DAL 01 SETTEMBRE 2023 AL 31 MARZO 2024



*Mama*

- DISPONIBILITA' DEGLI SPAZI -

PRANZO: DALLE 12:00 ALLE 17:30 - CENA: DALLE 19:00 ALLE 24:00





Menù

PICCOLE CERIMONIE

Autunno/Inverno

## Proposta 1

Il benvenuto dalla cucina con Calice di prosecco

Il Vitello tonnato alla moda del Mama

Il Risotto Riserva San Massimo allo zafferano con l'ossobuco

I casoncelli di magro alla bresciana con burro e parmigiano

Il Controfiletto di manzo, patate arrosto e la sua salsa

La torta della cerimonia

Caffè con piccola pasticceria

Frescobaldi Remole bianco, Toscana IGT

Frescobaldi Remole rosso, Toscana IGT

Acqua

Euro 50,00



Mama





Menù

PICCOLE CERIMONIE

Autunno/Inverno

## Proposta 2

Il benvenuto dalla cucina con Calice di prosecco  
Il Tagliere di salumi del territorio con la giardiniera fatta in casa  
L'Insalata di calamari, olive sedano e pomodorini  
Risotto Riserva San Massimo al pomodoro con burrata, gamberi e limone  
Il Casoncello di carne, burro, salvia e pancetta croccante  
Il Guancialino di maiale brasato con il puré di patate

La torta della cerimonia  
Caffè con piccola pasticceria

Frescobaldi Remole bianco, Toscana IGT  
Frescobaldi Remole rosso, Toscana IGT  
Acqua

Euro 60,00



Mama





Menù

PICCOLE CERIMONIE

Autunno/Inverno

## Proposta 3

*Il benvenuto dalla cucina con calice di Franciacorta*

*Il Tagliere dei salumi del territorio con la giardiniera fatta in casa e gnocco fritto*

*L'Insalata di mare servita con le verdure di stagione*

*Il Risotto Riserva San Massimo alla parmigiana con funghi porcini*

*I Ravioli di baccalà, salsa di cacciucco alla livornese*

*Lo Scamone di vitello, salsa di aceto balsamico, zucca arrosto e tartufo*

*Il Branzino, crema di patate zafferano e porcini*

*La torta della cerimonia*

*Caffè con piccola pasticceria*

*Bonacosta Valpolicella Classico Arz. Agr. Masi*

*Lugana arz. Agr. Masi*

*Acqua*

*Euro 70,00*



*Mama*

