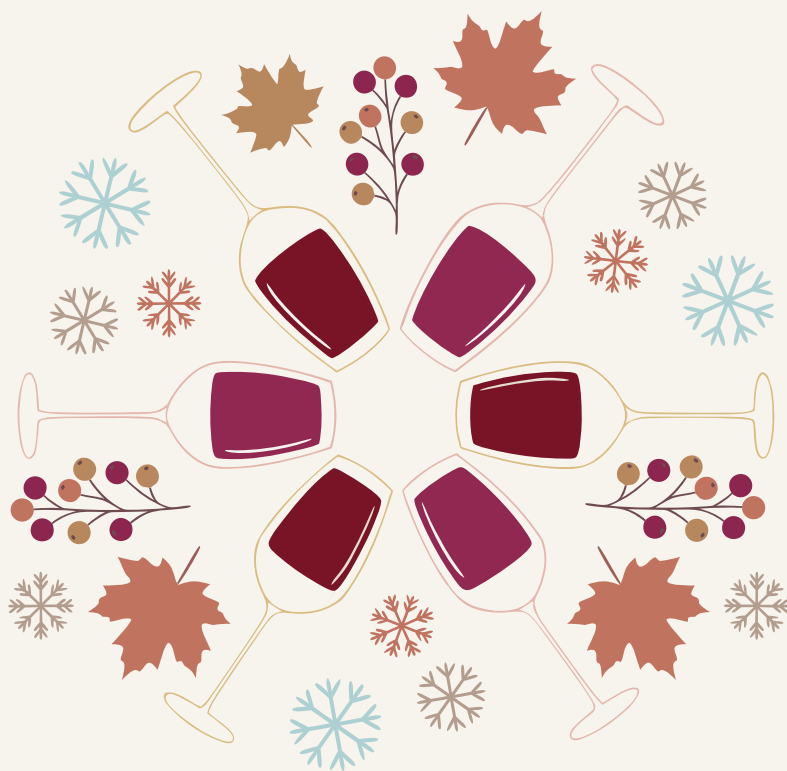




Menù In compagnia

AUTUNNO/INVERNO

Menù di mare

Salmone affumicato con spuma di caprino
Cocktail di gamberi in salsa rosa con finocchi e arance
Filetto di merluzzo fritto con maionese al limone
Focaccina integrale a fantasia del pizzaiolo

Paccheri di Gragnano ai frutti di mare

Filetto di branzino gratinato su spinaci spadellati,
crema di zucca e limone

Torta o dessert della nostra pasticceria

Caffè della Torrefazione Izzo - Napoli
Acqua Minerale Recoaro

€ 50,00

A PERSONA

(VINI ESCLUSI)

Menù di terra

Prosciutto crudo San Daniele con gnocco fritto

Salame Felino "Marco d'Oggiono"

Tomino fondente con speck croccante

Focaccina integrale a fantasia del pizzaiolo

Risotto con funghi porcini e zucca infornata

e crumble di parmigiano al timo

Tagliata di manzo alla brace con porri

e patate arrosto

Torta o dessert della nostra pasticceria

Caffè della Torrefazione Izzo - Napoli

Acqua Minerale Recoaro

€ 50,00

A PERSONA

(VINI ESCLUSI)

INFORMAZIONI UTILI

PROPOSTA DI MENÙ PER UN MINIMO DI 8 COMMENSALI

È possibile personalizzare l'evento con un abbinamento vini selezionati dalla nostra cantina, a € 5 a persona (1 bottiglia ogni 3 persone), oppure scegliendo liberamente dalla nostra carta dei vini (servizio al consumo).

Menù alla carta dedicato ai bambini.

Stampa personalizzata del menù per ogni tavolo.

Possibilità, per ciascun partecipante, di scegliere tra il menù di carne e il menù di pesce, da comunicare al momento della prenotazione.

Ai fini della fatturazione farà fede il numero dei partecipanti comunicato almeno 3 giorni prima dell'evento.

La prenotazione sarà considerata confermata solo al ricevimento della caparra.

Vi ricordiamo che il rilascio della sala è previsto entro le ore 16:30.

