



## Menù 1

*Euro 45,00 bevande incluse*

Magatello di manzo con salsa tonnata tradizionale, capperi e cipolla rossa agrodolce

Allergeni: uova, pesce, sedano, solfiti

\*

Paccheri al ragù genovese, pecorino e funghi trifolati

Allergeni: glutine, latte, sedano

\*

Ganassino di manzo servito con polenta bianca morbida di farina di mais biancoperla

Allergeni: latte

\*

Tiramisù fatto in casa al caffè Illy

Allergeni: glutine, latte, uova

### Bevande:

Acqua minerale Valverde in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino rosso (1 bottiglia ogni 3 persone)

# Menù 2

*Euro 48,00 bevande incluse*

Crocchette di baccalà e patate con giardiniera di verdure e maionese al prezzemolo e lime

Allergeni: latte, uova, pesce, sedano, solfiti

\*

Risotto al polpo, salicornia e salsa allo zafferano

Allergeni: latte, molluschi, sedano

\*

Branzino gratinato con cime di rapa e salsa alla mediterranea

Allergeni: glutine, latte, pesce

\*

Crema catalana

Allergeni: latte, uova

## Bevande:

Acqua minerale Valverde in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino bianco (1 bottiglia ogni 3 persone)

# Menù 3

*Euro 40,00 bevande incluse*

Flan di cavolo nero con salsa al Parmigiano Reggiano e croccate alla mandorla

Allergeni: glutine, latte, uova, frutta a guscio

\*

Canederli al sedano rapa e Gorgonzola rosolati al burro e salvia

Allergeni: glutine, latte, uova, sedano

\*

Arrostito vegetale di lenticchie con verza stufata

Allergeni: glutine, latte, uova, sedano

\*

Mousse ai tre cioccolati con salsa al frutto della passione

Allergeni: latte, uova

## Bevande:

Acqua minerale Valverde in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino rosso (1 bottiglia ogni 3 persone)

# Menù 4 (a buffet)

*Euro 48,00 bevande incluse*

## Buffet composto da:

Crocchette di patate e prosciutto iberico "Pata negra" con maionese, prezzemolo e lime

Allergeni: glutine, latte, uova

Bocconcino di polenta con missoltino del lago di Como e verdure agrodolci

Allergeni: pesce, sedano

Sfere di Parmigiano Reggiano fritte

Allergeni: glutine, latte, uova

Mini hamburger con tartare di fassona, pomodorini dry e burrata del Cilento

Allergeni: glutine, latte, uova, sesamo

Finger food di tagliolini all'uovo a temperatura ambiente e caviale di salmerino

Allergeni: glutine, latte, uova, pesce

Carpaccio di manzo marinato con maionese alla senape

Allergeni: uova, senape

Crostino di pane tostato con zucca mantovana, Quartirolo e amaretti

Allergeni: glutine, latte, uova

Crostino di pane tostato con cremino di capra, salmone affumicato e limone candito

Allergeni: glutine, latte, pesce

Crostino di pane con mousse di mortadella e granella di pistacchio

Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio

Salumi e formaggi della tradizione italiana: Culaccia, salame Mariola, Speck dell'Alto Adige, Coppa piacentina; Gorgonzola dolce, Castelmagno, formaggini di Montevicchio, pecorino toscano biologico

Allergeni: latte

### Un primo piatto caldo da scegliersi tra:

Risotto al Castelmagno e mirtilli

Allergeni: latte, sedano

OPPURE

Paccheri con ragù di cinghiale e Parmigiano Reggiano

Allergeni: glutine, latte, sedano

### Bevande:

Acqua minerale Valverde in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 3 persone)

## Informazioni generali

Questi menù a prezzo fisso sono pensati per eventi con numero elevato di ospiti; per gruppi inferiori a 15 persone, è possibile scegliere al momento dal nostro menù alla carta.

La prenotazione s'intende confermata al versamento di una caparra pari al 30% del totale (con bonifico bancario, contanti o carte di credito). Il saldo potrà essere effettuato a fine evento in contanti o con carte di credito.

Il numero definitivo dei partecipanti dovrà essere comunicato entro le 48 ore precedenti all'evento; per eventuali defezioni il giorno dell'evento non comunicate precedentemente, è prevista una tolleranza del 10% rispetto al numero di partecipanti comunicato.

Nel rispetto della normativa sulla tracciabilità e salubrità degli alimenti, non accettiamo cibi o bevande portati dall'esterno.