

PROPOSTE 2017

Menù 5

*Antipasto ricco a buffet
con affettati misti
Fantasie di verdure
pesci di lago - di mare
& specialità della casa*
* * * *

*Risottino ai petali di rosa
Taglierini caserecci
con polpa di granchio e gamberetti*
* * * *

Sorbetto limone e wodka
* * * *

*Filetto di bue alla Wellington
Patate al forno
Verdure al burro*
* * * *

Profitterol alle nocciole

* * * *

euro 44,00

Menù 7

*Antipasto ricco a buffet
con affettati misti
fantasia di verdure
pesci di lago - di mare
& specialità della casa*
* * * *

*Risottino al radicchio trevisano
e Sassella della valtellina
Agnolotti di carne caserecci
in salsa di noci*
* * * *

*Maialino di latte al forno
Piccata di vitello ai funghi porcini
Patate novelle al rosmarino
Insalata di verza alla greca*
* * * *

*Torta chantilly glassata al mascarpone
con spiedino di frutta*

* * * *

euro 41,00

Menù 6

*Bouquet di mare
Cocktail di gamberetti
Cappa santa gratinata
Bruschetta con provola e salmone fumè*

* * * *

Linguine allo scoglio

* * * *

*Gamberone in salmoriglio
Salmone all'erba cipollina
Filetto d'orata alla provenzale
Frittura di calamari*

*Patatine fritte
Insalata mista*
* * * *

*Torta al limone
con gelato*
* * * *

euro 42,00

Menù 8

*Prosciutto crudo di Parma
Culatello di Praga con ananas
Insalata alla maranese
Vol-au-vent al formaggio
Insalata di piovra tiepida
Cozze gratinate*
* * * *

*Risottino allo champagne
Agnolotti caserecci mare e monti*
* * * *

*Gamberoni imperiali
Insalata primavera*
* * * *

*Filetto di bue al pepe verde
Patate al cartoccio
Spinaci al burro*
* * * *

Coppa di sottobosco con gelato
* * * *

euro 45.00

Caffè-Acqua-Vino-Spumante :compresi