

MENU 1

Aperitivi

Stuzzichini caldi e freddi



Prosciutto crudo di Parma

Culatello di Praga affumicato con ananas

Carciofini sott'olio

Insalata alla Maranese

Vol-au-vent Caprani

Persico in salsa verde

Insalata di piovra con patate e pomodori



Risottino con pere & taleggio della Valsassina

Tagliolini caserecci ai funghi porcini

Agnolotti di carne al burro & salvia



Scamoncino di vitello in salsa Soave

Maialino di latte al forno

Patate novelle al rosmarino

Finocchi gratinati



Sorbetto alla mela verde & Calvados



Torta Nuziale



Acqua

Vino rosso e vino bianco

Spumante

Espresso

Menù sui tavoli.

€ 72,00

MENU 2

Aperitivi

Stuzzichini caldi e freddi



Fiocchi di prosciutto crudo & prosciutto cotto

Soppressata Veneta

Peperone all'acciuga

Sfogliatina di verdure

Melanzane grigliate

Missoltino del Lario all'aceto balsamico

con polenta



Delizia del bosco

Tagliatelle al ragù di capriolo

Gnocchetti di patate e spinaci alla panna &

prosciutto



Stinco di vitello al forno

con patate luna

Tagliata di scottona alla brace

con pomodorini & rucola



Coppa arcobaleno con gelato



Torta Nuziale



Acqua

Vino rosso e vino bianco

Spumante

Espresso

Menù sui tavoli.

€ 72,00

MENU 3

Aperitivi

Stuzzichini caldi e freddi



Fiocchi di prosciutto crudo di Parma

Petali di bresaola con scaglie di grana

Insalata capricciosa

Zucchine grigliate

Bruschetta con provola & salmone fumè

Lavarello alla Bellagina

Insalata di mare



Conchiglioni gratinati ai funghi porcini

Risottino alla Lariana

con filetti di persico al burro & salvia



Sorbetto alla mela verde & Calvados



Saltimbocca alla romana

Filetto di bue al sale aromatizzato alle erbe fini

Patate al cartoccio

Fagiolini al burro



Torta Nuziale



Acqua

Vino rosso e vino bianco

Spumante

Espresso

Menù sui tavoli.

€ 72,00

MENU 4

Aperitivi

Stuzzichini caldi e freddi

♥ ♥ ♥ ♥

Cascata di prosciutto crudo di Parma

Speck tirolese

Salame nostrano felino

Insalata di sedano & noci

Peperone alla menta

Patè Valeria su croûte

Cocktail con code di gamberi & rucola

♥ ♥ ♥ ♥

Risottino ai funghi porcini

Tovagliolini panna, prosciutto & pesto

Agnolotti caserecci di carne con pomodoro concassè

♥ ♥ ♥ ♥

Lavarello spinato alle erbe

Insalata mista

♥ ♥ ♥ ♥

Sorbetto all'ananas

♥ ♥ ♥ ♥

Carrè di vitello al forno in salsa Vernaccia

Patate novelle al rosmarino

Verdure miste al burro

♥ ♥ ♥ ♥

Torta Nuziale con gelato alla vaniglia

♥ ♥ ♥ ♥

Acqua

Vino rosso e vino bianco

Spumante

Espresso

Menù sui tavoli

€ 76,00

MENU 5

Aperitivi

Stuzzichini caldi e freddi

♥ ♥ ♥ ♥

Culatello di prosciutto San Daniele con barchetta di melone

Fagottino di prosciutto cotto con insalata russa

Involto di melanzana

Bruschetta al tonno fumè

Cozze gratinate

Filetti di pesce persico in salsa verde

Conchiglietta di gamberetti in salsa rosa

♥ ♥ ♥ ♥

Risotto al radicchio trevisano & taleggio della

Valsassina

Agnolotti di carne caserecci in salsa di noci

♥ ♥ ♥ ♥

Scaloppa di salmone con pomodorini & rucola

♥ ♥ ♥ ♥

Sorbetto al limone & vodka

♥ ♥ ♥ ♥

Spinacino di vitello farcito ai carciofi

Patate steak house

♥ ♥ ♥ ♥

Coppa con frutti del sottobosco & gelato alla vaniglia

♥ ♥ ♥ ♥

Torta Nuziale

♥ ♥ ♥ ♥

Acqua

Vino rosso e vino bianco

Spumante

Espresso

Menù sui tavoli

€ 80,00

MENU 6

Aperitivi

Stuzzichini caldi e freddi

♥ ♥ ♥ ♥

Prosciutto crudo di Parma

Coppa Emiliana

Salame nostrano felino

Fagottino di bresaola

Cipolline alla greca

Insalata russa

Vol-au-vent ai funghi porcini

Filetti di salmerino in carpione

♥ ♥ ♥ ♥

Risottino allo champagne

Bacetti dello chef

Taglierini con polpa di granchio e code di gamberi

♥ ♥ ♥ ♥

Branzino alla Provenzale con pomodoro grigliato

♥ ♥ ♥ ♥

Sorbetto all'arancia

♥ ♥ ♥ ♥

Medaglioni di vitello alla moda antica

Filetto di bue al pepe verde

Patatine fritte

Spinaci al burro

♥ ♥ ♥ ♥

Coppa di fragole alla "Romanoff"

♥ ♥ ♥ ♥

Torta Nuziale

♥ ♥ ♥ ♥

Acqua

Vino rosso e vino bianco

Spumante

Espresso

Menù sui tavoli.

€ 80,00