

PROPOSTE DI MENU PER PRANZI O CENE DI GRUPPO

Componi il tuo menù preferito tra 😊

PROPOSTA DI TERRA – PROPOSTA DI MARE – PROPOSTA PAELLA

PROPOSTA DI TERRA

Aperitivo di benvenuto con calice di vino

Due antipasti da scegliere tra:

- Tortino ai porcini (o ai carciofi) con crema al Parmigiano e chips di topinambur
- Gnocchi di pizza fritti con salumi nostrani
- Focaccia dal forno con lardo di Patanegra e miele d'acacia
- Crumble di salsiccia al basilico su crema soffice di patate

Una pasta da scegliere tra:

- Paccheri della "Voglia" con vellutata al rosmarino e julienne di lonza scottata
- Calamarata di pasta fresca della botte con speck, pomodorini e salsa al prezzemolo
- Casoncelli nostrani alle erbe al burro versato
- Calamarata di grano duro alla Parigina con vellutata di pomodorini datterini, stracciatella, olio al basilico e pane graten scottato

Un risotto da scegliere tra:

- Risotto alla mantovana con salsiccia nostrana, basilico e burro versato
- Risotto al franciacorta saten
- Risotto ai porcini e mirtilli (o solo porcini)
- Risotto speck e bagoss
- Risotto alla zucca con crumble di salsiccia

Un secondo piatto da scegliere tra:

- Guancetta di manzo al Valpolicella con polenta di Storo e patate arrosto
- Manzo all'olio di rovato con polenta di Storo
- Morbido di vitello alle erbe aromatiche e purea prezzemolata di patate

Un dolce da scegliere tra:

- Crema chantilly al cioccolato bianco con coulis di mirtilli e croccante di mandorle
- Cheesecake ai frutti di bosco / Tiramisù classico o al pistacchio
- Panettone artigianale con crema al mascarpone

50 euro per persona. Coperto, acqua, caffè e servizio compresi. Vino escluso

58 euro p.p. con vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 3 persone)

Questi prezzi sono validi per un minimo di 12 persone.

PROPOSTA DI MARE

Aperitivo di Benvenuto con calice di vino

Due antipasti da scegliere tra:

Lingotto di salmone marinato alla menta e basilico con insalatina oriental in teriyaki
Catalana di code di gamberi al vapore su insalatina fresca e gocce di bisque di crostacei
Moscardini in umido su purea soffice di patate al timo
Spezzatino di seppie con cipolle dorate e crostini al rosmarino

Una pasta da scegliere tra:

Calamarata di pasta fresca con essenza di mare (una sorta di sugo allo scoglio ma tutto pulito e senza lische)
Paccheri di grano duro con ragù di rana pescatrice e bottarga di muggine (bottarga a piacere)
Calamarata di grano duro all'ostrica e caviale d'aringa

Un risotto da scegliere tra:

Risotto alla liquirizia con tartare di gamberi rossi
Risotto agli agrumi di Sicilia e tartare di salmone al finocchietto selvatico
Risotto al Franciacorta con bisque di crostacei e code di gamberi saltati al brandy

Un secondo piatto da scegliere tra:

Filetto d'orata con squame di zucchine su crema delicata di porri e frutti di mare
Trancio di filetto di salmone con salsa Franciacorta e tortino di patate
Gamberoni gratinati al sesamo con involtino di fagiolini e bacon

Un dolce da scegliere tra:

Crema chantilly al cioccolato bianco con coulis di mirtilli e croccante di mandorle
Cheesecake ai frutti di bosco
Tiramisù classico o al pistacchio
Sorbetto al mango o al limone
Panettone artigianale con crema al mascarpone

60 euro per persona. Coperto, acqua, caffè e servizio compresi. Vino escluso

68 euro p.p. con vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 3 persone)

Questi prezzi sono validi per un minimo di 12 persone.

PROPOSTA MENU PAELLA

Aperitivo di Benvenuto con calice di sangria

Un antipasto da scegliere tra:

Lingotto di salmone marinato alla menta e basilico con insalatina oriental in teriyaki
Catalana di code di gamberi al vapore su insalatina fresca e gocce di bisque di crostacei
Capesante gratinate alla Bourguignonne
Polpo alla Gallega su crema soffice di patate

PAELLA DE MARISCOS

Di solo pesce con crostacei, molluschi, frutti di mare e verdure

Sorbetto al mango o al limone

55 euro per persona. Coperto, acqua, caffè e servizio compresi. Vino escluso

63 euro p.p. con vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 3 persone)

Questi prezzi sono validi per un minimo di 6 persone.

Su richiesta si possono anche mischiare i piatti dei due menu, quindi comporre un menu misto mare-terra.

Sempre su richiesta si possono decidere menù personalizzati.