



La tua location in un click!

Aperitivo Rinforzato

BOUVETTE

Vino bianco, Il Tre Ripe, Verdicchio dop, Cantina Barone Pizzini

Vino rosso, Morellino di Scansano, Cantina Mantellassi

Spumante La Corte dei Rovi, Millesimato

(1 bottiglia ogni 3 persone)

Acque aromatizzate menta e limone, fragole e frutti di bosco, lime e zenzero

Acqua minerale gasata e naturale

I FINGER FOOD E LE SFIZIOSITA'

-Conetto al nero di seppia, spuma di tonno e finocchietto selvatico

-Gambero al vapore, salsina tonnata e germogli freschi

-Mini bun colorati con Battuta di fassona piemontese e salsina di senape al miele di montagna

-Triangoli ai 5 cereali con prosciutto arrosto, provola affumicata e salsa bernese

-Quiche di ricotta, spinacino e pecorino romano dop

-Hummus di ceci, in cialdina croccante *veg

-Riso venere, coriandoli di verdure croccanti e salsina di soia al lime *veg

PRIMI PIATTI (1 a scelta)

-Risotto sfumato al Franciacorta, zafferano, mantecato con stracciatella di burrata e pepe nero

-Risotto Carnaroli, sfumato alla falanghina, pesto di basilico e rucolina giovane, mantecato con bocconcini di provola affumicata

-Orecchiette in crema di cime di rapa, pecorino romano dop e polvere di taralli sbriciolati

-Il nostro Pacchero mantecato su vellutata di pomodorino datterino caramellato, ricotta di bufala campana, basilico fresco e stracciatella di burrata

-Lasagnetta al ragù di fassona piemontese e cinta senese

-Lasagnetta al pesto di basilico, patate e fagiolini alla ligure

AL TAGLIO DELLA TORTA - Extra € 12,00 p.p.

-Crostata alla crema con Classica Spatolata panna, pan di spagna con crema chantilly, fragole e gocce di cioccolato fondente

-Crostata alla crema con frutti di bosco

-Crostata alla crema con tagliata di frutta fresca

-La Millefoglie

Allestimento tavolo taglio torta e brindisi



La tua location in un click!

SERVIZIO DI SUPERALCOLICI E COCKTAIL BAR

Vodka lemon; Vodka redbull; Gin lemon; Gin tonic; Moscow Mule

*Gin Tanqueray e Bombay, Vodka Moscovskaya

Serviti in bicchieri di plexi con ghiaccio gourmand

Limoni e lime a guarnizione

VALORIZZAZIONE ECONOMICA

Quotazioni valide fino ad una distanza massima da Milano entro i 100km

Per 50-80 persone

Aperitivo rinforzato con primo piatto, dolci € 50,00 p.p. iva esclusa

Per 81-100 persone

Aperitivo rinforzato con primo piatto, dolci € 46,00 p.p. iva esclusa

Per 101-150 persone

Aperitivo rinforzato con primo piatto, dolci € 44,00 p.p. iva esclusa

*Extra Servizi Superalcolici e Cocktail Bar

2 drink € 12,00 p.p.

3 drink € 16,00 p.p.