





menù Gennaio Febbraio

Pinot rosè
Crostini di pane nero
burro e acciuga
Brioscine salate

Tagliere di salumi
Sformato di castagne con cuore
fondente
Medaglione di polenta, pancetta e
scamorza affumicata
Cotechino con lenticchie

Risotto zucca e salsiccia
Pasta di cascina

Medaglione di lonza, pancetta
alloro e crema di zola
Brasato con funghi
Contorno

Dolce

INFORMAZIONI

- Il prezzo per l'anno 2018 per un menù completo è di € 38 a persona e comprende Bevande, Vini e Centrotavola.
- Nel caso desideriate la torta, accompagnata da sorbetto e spumante, il prezzo è di € 45 a persona (morbida frutta, chantilly, s. honorè, Fabiola cioccolato, millefoglie, crostata frutta)
- Nei giorni infrasettimanali il menù ha un solo secondo -3€
- I bambini da 0 a 3 anni non pagano; da 3 a 10 anni pagano la metà.
- Nel caso di prenotazioni con ampio anticipo viene chiesta una caparra confirmatoria di 100€
- Nell'ipotesi di pranzo, il servizio inizia tra le ore 12,30 e le 13,30
In caso di cena invece parte tra le ore 20.00 (19.30 nel caso di cerimonie) e le 21.00 .
- Il menù, NON è modificabile, (piccole variazioni da parte nostra ci potrebbero essere solo in caso di irreperibilità delle materie prime)
- In caso di intolleranze alimentari o esigenze particolari per alcune persone, verranno loro proposte le modifiche necessarie.
- Chiediamo la cortesia al momento saldo che non sarà possibile effettuare pagamenti separati per ognuno dei commensali, ma in un'unica soluzione consigliamo quindi di organizzarvi in tal senso.
- Nel caso vogliate venire di persona riceviamo da giovedì a domenica dalle 10,00 alle 18,30.