

MENÙ APERICENA 2027



TAGLIERE DI ANTIPASTI MISTI:

- ASSAGGIO DI DUE ANTIPASTI FREDDI DELLO CHEF A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ.
- SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON CONFETTURA DI NOSTRA PRODUZIONE.
- SELEZIONE DI AFFETTATI DI NOSTRA PRODUZIONE E DI ALTRE AZIENDE AGRICOLE LOMBARDE SERVITI CON FRITTELLE ALLE ERBE AROMATICHE DELL'ORTO.
- TRANCI DI PIZZA CASERECCIA.
- TRANCI DI FOCACCIA CON VERDURE.

UN PRIMO PIATTO UGUALE PER TUTTI :

- RISOTTO.
- PASTA FRESCA DI NOSTRA PRODUZIONE.

LE NOSTRE PROPOSTE DI PRIMI PIATTI VARIANO IN BASE ALLA STAGIONALITÀ E AI PRODOTTI CHE IL NOSTRO ORTO CI OFFRE.

BEVANDE EXTRA

20 € ADULTI.

BAMBINI FINO AI 10 ANNI 15€

(STESSO ANTIPASTO E POI A SCELTA PASTA AL POMODORO O PASTA IN BIANCO)



PERSONALIZZAZIONI E AGGIUNTE AL MENÙ

TORTA DA CERIMONIA A SCELTA TRA CROSTATA DI FRUTTA FRESCA O TORTA CHANTILLY CON FRUTTA O AL CIOCCOLATO, 28€/KG, SOLO FRUTTI DI BOSCO 30€/KG.

NEL CASO DI TORTA PORTATA DALLA PASTICCERIA CON APPOSITA MANLEVA C'È UN SERVIZIO TAGLIO TORTA DI 2€ A PERSONA.

-SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON MIELE E CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE 6€ A PERSONA.

ANGOLO FRIGGITORIA:
OLIVE ALL'ASCOLANA, MOZZARELLINE FILANTI,
CROCCHETTE DI PATATE 5 € A PERSONA.

ARROSTICINI DI POLLO E MAIALE 3 € A PERSONA.

ARROSTICINI DI PECORA 4 € A PERSONA

MACEDONIA DI FRUTTA 5 € A PERSONA.

SORBETTO AL LIMONE 3,50 € A PERSONA.

COPPA GELATO 3,50 € A PERSONA.

FONTANA DI CIOCCOLATO
CON FRUTTA FRESCA (5 KG DI FRUTTA) 100€.



PERSONALIZZAZIONI E AGGIUNTE AL MENÙ

PORTATE IN AGGIUNTA:

_ PRIMI PIATTI (A SCELTA FRA LE PROPOSTE DI RISOTTO E PASTA FRESCA DELLA STAGIONE) 8,50 € A PERSONA.

-SECONDI DI CARNE A SCELTA FRA:
GRIGLIATA MISTA (DIAVOLETTI DI POLLO, SALSICCIA, COSTINE E BRACIOLE DI MAIALE),

TAGLIATA DI MANZO SERVITA CON RUCOLA,
SCAGLIE DI GRANA E GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO,
ARROSTO RIPIENO SECONDO STAGIONALITÀ,
12,00€ A PERSONA,

SERVITO CON CONTORNO DI VERDURE SECONDO
STAGIONALITÀ.

-PACCHETTO COCKTAIL:
10 CONSUMAZIONI INCLUSE A SCELTA TRA SPRITZ
NEGRONI, GIN LEMON, GIN TONIC, SBAGLIATO,
70 € ANZICHÉ 80 €.

_PACCHETTO AMARI: 10 CONSUMAZIONI
INCLUSE A SCELTA TRA AMARO DEL CAPO,
AMARO MONTENEGRO, LIMONCELLO, MIRTO,
SAMBUCA, LIQUIRIZIA 40 € ANZICHÉ 45 €.



INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

MENÙ

-I MENÙ VENGONO CONCORDATI INSIEME IN PRESENZA O VIA EMAIL SECONDO LE PROPOSTE STAGIONALI E LA SCELTA DEVE ESSERE EFFETTUATA E COMUNICATA ENTRO DIECI GIORNI DALLA DATA DELL'EVENTO..

SERVIZIO

IL SERVIZIO HA UNA DURATA DI 3 ORE E MEZZA CONTEGGIANDO COME ORARIO DI INIZIO L'ORARIO PATTUITO PER LA PRENOTAZIONE. SI RICHIEDE IN OGNI CASO DI LIBERARE LE SALE ENTRO LE 23:15



INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

ACCONTO

-IN FASE DI PRENOTAZIONE VIENE RICHIESTO
UN ACCONTO DEL 10% DEL TOTALE.
L'ACCONTO NON È RIMBORSABILE.

NUMERO DEFINITIVO

-IL NUMERO DEFINITIVO DEGLI OSPITI CON
SPECIFICA INDICAZIONE SUL NUMERO DI
ADULTI E BAMBINI, EVENTUALI INTOLLERANZE
ALIMENTARI, EVENTUALI REGIMI ALIMENTARI (
VEGETARIANI, VEGANI, ETC..) È DA COMUNICARE
ALMENO 15 GIORNI PRIMA DELLA DATA
DELL'EVENTO. TALE NUMERO SARÀ RITENUTO
VALIDO AI FINI DEL PAGAMENTO.