

MENÙ CERIMONIE 2027 MENÙ ROBINIA



ANTIPASTI

- ASSAGGIO DI DUE ANTIPASTI FREDDI DI
BENVENUTO A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ
- TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI DI NOSTRA
PRODUZIONE E DI AZIENDE AGRICOLE
LOMBARDE CON FRITTELLE ALLE ERBE
AROMATICHE DELL'ORTO.
- TAGLIERE MISTO DELLA CASA CON TRE
ASSAGGI DI PRODOTTI DELLA NOSTRA AZIENDA
AGRICOLA.
- RICOTTINE SALATE DI NOSTRA PRODUZIONE.

UN PRIMO PIATTO UGUALE PER TUTTI :

UN PRIMO PIATTO UGUALE PER TUTTI A
SCELTA TRA:

- 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.



MENÙ CERIMONIE 2027 MENÙ ROBINIA

SECONDO DI CARNE:

UN SECONDO CON CONTORNO:

-UN SECONDO DI CARNE REALIZZATO CON
MATERIA PRIMA SELEZIONATA DAL NOSTRO
ALLEVAMENTO O DA ALTRE AZIENDE AGRICOLE
LOMBARDE, ACCOMPAGNATO DA UN
CONTORNO DI VERDURE SECONDO
STAGIONALITÀ.

TORTA DA CERIMONIA A SCELTA TRA:

-CROSTATA DI FRUTTA FRESCA O TORTA
CHANTILLY CON FRUTTA O CON
CIOCCOLATO.

BEVANDE

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE, 1 BOTTIGLIA
DI VINO OGNI 4 PERSONE, CAFFÈ.

55€ A PERSONA
25€ MENÙ BAMBINI



MENÙ CERIMONIE 2027 MENÙ CASTAGNO

ANTIPASTI:

- ASSAGGIO DI DUE ANTIPASTI FREDDI DI
BENVENUTO A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ
- TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI DI NOSTRA
PRODUZIONE E DI AZIENDE AGRICOLE LOMBARDE
CON FRITTELLE ALLE ERBE AROMATICHE
DELL'ORTO.
- TAGLIERE MISTO DELLA CASA CON TRE ASSAGGI
DI PRODOTTI DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA.
- RICOTTINE SALATE DI NOSTRA PRODUZIONE.

DUE PRIMI PIATTI:

- 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.



MENÙ CERIMONIE 2027 MENÙ CASTAGNO

UN SECONDO CON CONTORNO:

-UN SECONDO DI CARNE REALIZZATO CON
MATERIA PRIMA SELEZIONATA DAL NOSTRO
ALLEVAMENTO O DA ALTRE AZIENDE AGRICOLE
LOMBARDE, ACCOMPAGNATO DA UN
CONTORNO DI VERDURE SECONDO
STAGIONALITÀ.

TORTA DA CERIMONIA A SCELTA TRA:

-CROSTATA DI FRUTTA FRESCA O TORTA
CHANTILLY CON FRUTTA O CON
CIOCCOLATO.

BEVANDE

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE, 1 BOTTIGLIA
DI VINO OGNI 4 PERSONE, CAFFÈ.

60€ A PERSONA
25€ MENÙ BAMBINI



MENÙ CERIMONIE 2027 MENÙ SAMBUCO

ANTIPASTI:

- ASSAGGIO DI DUE ANTIPASTI FREDDI DI
BENVENUTO A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ
- TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI DI NOSTRA
PRODUZIONE E DI AZIENDE AGRICOLE LOMBARDE
CON FRITTELLE ALLE ERBE AROMATICHE
DELL'ORTO.
- TAGLIERE MISTO DELLA CASA CON TRE ASSAGGI
DI PRODOTTI DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA.
- RICOTTINE SALATE DI NOSTRA PRODUZIONE.

DUE PRIMI PIATTI:

- 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.



MENÙ CERIMONIE 2027

MENÙ SAMBUCO

UN SECONDO CON CONTORNO:

-UN SECONDO DI CARNE REALIZZATO CON
MATERIA PRIMA SELEZIONATA DAL NOSTRO
ALLEVAMENTO O DA ALTRE AZIENDE AGRICOLE
LOMBARDE, ACCOMPAGNATO DA UN
CONTORNO DI VERDURE SECONDO
STAGIONALITÀ.

SELEZIONE DI FORMAGGI:

ACCOMPAGNATI DA MIELE E
CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE

TORTA DA CERIMONIA A SCELTA
TRA:

-CROSTATA DI FRUTTA FRESCA O TORTA
CHANTILLY CON FRUTTA O CON
CIOCCOLATO.

BEVANDE

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE, 1
BOTTIGLIA DI VINO OGNI 4 PERSONE,
CAFFÈ.

65€ A PERSONA
25€ MENÙ BAMBINI



MENÙ CERIMONIE 2027

MENÙ SAMBUCO

UN SECONDO CON CONTORNO:

-UN SECONDO DI CARNE REALIZZATO CON
MATERIA PRIMA SELEZIONATA DAL NOSTRO
ALLEVAMENTO O DA ALTRE AZIENDE AGRICOLE
LOMBARDE, ACCOMPAGNATO DA UN
CONTORNO DI VERDURE SECONDO
STAGIONALITÀ.

SELEZIONE DI FORMAGGI:

ACCOMPAGNATI DA MIELE E
CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE

TORTA DA CERIMONIA A SCELTA
TRA:

-CROSTATA DI FRUTTA FRESCA O TORTA
CHANTILLY CON FRUTTA O CON
CIOCCOLATO.

BEVANDE

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE, 1
BOTTIGLIA DI VINO OGNI 4 PERSONE,
CAFFÈ.

65€ A PERSONA
25€ MENÙ BAMBINI



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 DELLE CERIMONIE 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 LA
SALA ENTRO LE 16:15 (SERVIZIO DEL PRANZO) ED
ENTRO LE 23:15 (SERVIZIO DELLA CENA).



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.