



Menù Apericena 2026

DALLE 18:00 SU PRENOTAZIONE.

Tagliere di antipasti misti

- Assaggio di antipasto freddo 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 a scelta tra:

- Risotto
 - Pasta fresca di nostra produzione.
- Le nostre proposte di primi piatti variano in base alla stagionalità.

Bevande extra

20 € ADULTI.

BAMBINI FINO AGLI 11 ANNI 15€

(stesso antipasto e poi a scelta pasta al pomodoro o pasta in bianco)

Se non bastasse...



- Torta da cerimonia a scelta tra crostata di frutta fresca o torta chantilly con frutta o al cioccolato, 25€/kg, solo frutti di bosco 28€/kg.
 - Selezione di formaggi serviti con miele e confetture di nostra produzione 6€ a persona.
 - Angolo friggitoria: olive all'ascolana, mozzarelline filanti, crocchette di patate 4 € 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 (per 20 persone) 80€.
- 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 70 € anziché 80 €.
 - Pacchetto amari: 10 consumazioni incluse a scelta tra Amaro del Capo, Amaro Montenegro, Limoncello e Sambuca 35 € anziché 40 €.
 - Pacchetto grappa: 10 consumazioni incluse a scelta tra barricata e secca 50€ anziché 60€.
 - Pacchetto vino dell'azienda Agricola Bosco Longhino (PV)
 - 5 bottiglie 70€ anziché 84€
 - 10 bottiglie 140€ anziché 160€

Informazioni e condizioni di prenotazione per cerimonie, buffet e matrimoni.



Menù

-I menù delle cerimonie vengono concordati insieme 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).

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.