

# INVERNO 2019 – MENÙ EVENTI

1. DATA E ORA:
2. COPERTI:
3. RIFERIMENTI:
4. OGGETTO:
5. TIPOLOGIA SERVIZIO: Servizio al tavolo,
6. PREVENTIVO: Bambini fino a Tre anni gratis, da 4 a 10 anni € 20,00, Adulti € 38,00
7. CAPARRA CONFIRMATORIA: 10% con Bonifico Bancario intestato a Pappa & Design sas IBAN IT42M0838632550000000307192 presso Cassa Rurale di Binasco Causale: nome Prenotazione + Giorno dell'Evento

## **Il Menù Comprende:**

- Acqua Caffè e Vino consigliato dalla casa, (Un lt ogni 4 persone compreso nel prezzo)
- Pane di Nostra produzione con lievito madre da Farina integrale biodinamica delle Cascine Orsine.

## **Il Menù Non Comprende**

- La Torta o i dessert e i Superalcolici

## **SCEGLIAMO SOLO I MIGLIORI PRODUTTORI**

- Riso, Polenta Salami e Salsicce sono dell'Az Paghini & Farina Cascina Grande Lacchiarella.
- Ricotte e formaggi freschi di Mucca sono delle Cascine Orsine di Bereguardo e dell'Az Zipo di Zibido San Giacomo.
- I formaggi freschi di capra sono dell'Azienda Oranami di Ponte Nizza.
- Il vino consigliato dalla casa, "Barbera del Monferrato" (in caraffa, Azienda Agricola Agostino Pavia & Figli), qualora si volesse scegliere alla carta dal costo del menù viene detratto il costo dello stesso e aggiunto il prezzo delle bottiglie.
- Lo spumante servito è dell'Azienda Cà Tessitori – Giorgi Luigi Pinot nero Metodo Charmat. Il costo extra è di € 14,00 a Bottiglia servizio compreso

## **CELIACHIA E DINTORNI**

Il nostro locale partecipa attivamente e con molto successo al "Progetto Alimentazione fuori Casa promosso dall'AIC", dal 2010. I menù sono adatti per una dieta senza glutine, potrà variare qualche formato di pasta e qualche pietanza "ritoccata". Anche le torte e il pane senza glutine sono di nostra produzione, ma preferiamo discuterne caso per caso in base alle esigenze.

## Antipasto della Casa

Selezione di salumi piacentini ed emiliani  
serviti con pettole e frittelle dell'Hoste

Insalatina di cappone con puntarelle melograno e cotechino croccante

~

## Bis di Primi

Risotto con salsiccia e zafferano

Paccheri ripieni di patate e pecorino gratinati con crema ai porri pancetta croccante  
e granella di pinoli tostati

*oppure*

Ravioli ripieni di zucca o brasato con salsa alle noci

Maccheroncini freschi all'uovo con ragù ricco

Girelle di pasta fresca ripiene di cotto funghi e fontina gratinate al ragù bolognese

Risotto ubriaco al bonarda mantecato con robiola e rosmarino

~

## Secondi

Tacchinella arrosto ripiena di luganega prugne mele e castagne servita con  
medaglione di patate e zucca

*oppure*

Brasato di cappello del prete con la Polenta

Picanã di manzo cotta a bassa temperatura con spadellata di patate e carciofi  
oppure patate e funghi

Pane di nostra produzione

~

## Dessert

A scelta in calce nella sezione "le nostre torte"

## Le nostre Torte

Pan di Spagna con crema Chantilly e frutta fresca o fragole

Pan di Spagna ai tre Cioccolati con la Panna

Pan di Spagna con crema Pasticcera Fragole e Frutti di bosco

Millefoglie alle Fragole con Crema e Panna Montata

Rotolo farcito di crema al limone servito con macedonia di frutta fresca

Rotolo farcito di crema al Caffè con scaglie di Cioccolato bianco e fondente

Crostata della casa alla marmellata

Crostata Pera e Cioccolato

Crostata di frutta fresca con Crema Pasticcera

Zuccotto con Gelato

Torta Tiramisù

## I Nostri Dessert monoporzione

Pavlova con Crema Frutti di Bosco e Panna Montata

Flan di Gianduia con gelato alla Crema

Bignè al Pistacchio di Bronte

Semifreddi e Bavaresi Gusti Vari a seconda del mercato e della stagione

Discutetene con Noi

Confermo prenotazione per il menù \_\_\_\_\_ e mi impegno a versare caparra  
confirmatoria del 10 % sul preventivo totale

Il Cliente