

# AUTUNNO INVERNO – 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

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, Riso, Polenta Salami e Salsicce sono dell'Azienda Paghini & Farina di Lacchiarella, Ricotte e formaggi freschi di Mucca provengono dalle Cascine Orsine di Bereguardo, e dall'Az Zipo di Zibido San Giacomo, i formaggi freschi di capra sono dell'Azienda Oranami di Ponte Nizza.

Il vino consigliato dalla casa, è una "Barbera del Monferrato" servita in caraffa, dell'Azienda Agricola Agostino Pavia & Figli. Qualora non si volesse bere il vino sopra indicato, verrà detratto il costo dal menù scelto e aggiunto il prezzo delle bottiglie.

Lo spumante servito è dell'azienda Terzo Millennio "Chronos"

Il costo extra è di € 14,00 a Bottiglia servizio compreso

Il Menù non comprende la Torta e i Superalcolici

Dal 2010 il nostro locale partecipa attivamente e con molto successo al "Progetto Alimentazione fuori Casa" promosso dall'AIC. I menù sono adatti per una dieta senza glutine: a volte capita la variazione su qualche formato di pasta e su qualche pietanza. Anche le torte e il pane senza glutine sono di nostra produzione, ma preferiamo discuterne caso per caso in base alle esigenze.

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

# MENÙ MEDIUM

## Antipasto della Casa

Selezione di Salumi Piacentini ed Emiliani  
Serviti con le nostre conserve

Pettole e frittelle dell'hoste  
Bruschette classiche

~

## Bis di Primi

Risotto con luganega e zafferano

Crespelle ripiene di funghi zucca e speck gratinate con toma piemontese

*Oppure*

*(uguale per tutti e da confermare al momento della prenotazione)*

Risotto con la zucca e i porri croccanti

Risotto pere pecorino e noci

Crespelle ripiene di ricotta e spinaci gratinate alla bolognese

Maccheroncini freschi all'uovo con ragù ricco

Ravioli di brasato saltati ai funghi

~

## Secondi

Arrosto di coppa, cotto in \*CBT, servito o con medaglione croccante di polenta e composta di mele  
cotogne

*Oppure*

*(uguale per tutti e da confermare al momento della prenotazione)*

Arrosto di vitello con polenta\* e funghi

Arrosto di coniglio/faraona ripieno con bottaggio leggero e fonduta piemontese

Arrostino di pollo disossato in porchetta servito con patate al forno e crema di peperone dolce

Brasato con polenta

Carré di maiale in porchetta con crema delicata di cannellini  
e anelli di cipolla croccanti

Guancia di manzo con rattatulle di verdure e crema di carote leggermente  
speziata

Pane di nostra produzione

~

## Dessert \*

\*Menù € 35,00 senza Torta o Dessert, Spumante escluso  
(1 € pax servizio torta)

\*Menù € 40,00 con Torta o Dessert e Spumante  
Da scegliere in calce nella sezione "Le nostre torte"

# MENÙ LARGE

## Aperitivo di Benvenuto

Flut di Spumante con cannolo ripieno di gorgonzola e noci con composta di pere

*Oppure con*

Flut di Spumante con cima di rapa scottata su bruschetta pomodorini canditi e crema di gorgonzola

~

## Antipasto della Casa

Selezione di salumi piacentini ed emiliani  
serviti con le nostre conserve

Pettole e frittelle dell'hoste con mondegghili, frittelle di grana, di polenta,  
di verdure,

~

## Bis di Primi Piatti

Ravioli della casa ripieni di patate e pancetta saltati con mele pinoli e rosmarino

Maccheroncini all'uovo freschi con ragù di guancia di manzo punta e coltello

*Oppure*

*(uguale per tutti e da confermare al momento della prenotazione)*

Risotto con spinacino lamponi freschi e polvere di lamponi mantecato con toma piemontese

Maccheroncini freschi all'uovo con ragù bianco di vitello alla moda dell'ossobuco e funghi

Crespella di grano saraceno alla valtellinese ripiena di verza salsiccia e patate gratinata con  
casera

~

## Secondi

Picanha arrosto al rosmarino con insalatina di spinacini funghi uva melograno  
gocce di grana e croccante di carasau

*Oppure*

*(uguale per tutti e da confermare al momento della prenotazione)*

Aletta di vitello cotta a bassa temperatura con purè di finocchi chips croccanti di topinambur e  
patate viola, e riduzione agli agrumi

Guancia di manzo brasata al bonarda servita con polenta allo zafferano

Tagliata di magatello di vitellone al punto rosa con sauté di verdure e patate alle erbe

~

## Dessert\*

\*Menù € 40,00 senza Torta o Dessert, Spumante escluso  
(1 € pax servizio torta)

\*Menù € 45,00 con Torta o Dessert e Spumante  
Da scegliere in calce nella sezione "Le nostre torte"

## MENÙ 4 “Il Pesce”

### Antipasti

*(Tris a scelta da confermare al momento della prenotazione)*

Insalata di Polipo con le Patate

Alici Marinate

Medaglioni croccanti di polenta bianca con crema di baccalà mantecato

Carpaccio di salmone fresco con insalatina di finocchi e arancio a vivo

Cozze e capesante gratinate

Frittelle di calamari verdure e fiori di zuccina

Pepata di cozze con crostoni all'aglio

Tortino di alici

~

### Primo o Bis di Primi

*a scelta (da concordare al momento della prenotazione)*

Gnocchi della casa con ragù di mare

Maccheroncini con le sarde il finocchietto e il pane tostato o con ragù di spada alla siciliana

Spaghetti neri alla chitarra con tagliolini di calamari e pomodoro fresco

Risotto al nero di seppia o alla marinara

“*Strascinat*” di grano arso con vongole e cima di rapa

~

### Secondo

*A scelta (da concordare al momento della prenotazione)*

Filetto di orata in crosta di patate con sauté di verdure

Involtini di spada alla messinese con piccola caponata

Cuore di baccalà su vellutata di ceci e verdure scottate

### Dessert \*

\*Menù € 45,00 senza Torta o Dessert, Spumante escluso  
(1 € pax servizio torta esclusi i bimbi)

\*Menù € 50,00 con Torta o Dessert e Spumante

Da scegliere in calce nella sezione “Le nostre torte”

# Menù 5 “Pignatta Aperi**CENA**”

## Valido SOLO per Eventi Pomeridiani

(servito al tavolo)

### Aperitivo di Benvenuto

cocktail alcolico e analcolico

*servito con*

Bruschetta con pomodorini canditi rucola e lardo

### Antipasto

*(a scelta 5 fra questi antipasti da confermare al momento della prenotazione)*

Selezione di salumi piacentini ed emiliani

Le frittelle dell'Hoste *(Pettole, Polentina, Scarola e Radicchio, Mondegghili, Grana)*

Panelle al Sesamo e Limone

Rotolo sfizioso di Spinaci ripieno di Cotto e Fontina servito con insalatina

Praline di Caprino e Zola in crosta di noci, nocciole, pistacchi e mandorle con insalatina di Radicchio e Pere

Turbanti di sfoglia farciti di Robiola Zucca e Topinambur

Focacce farcite e non, Pizze della casa

Mini Club sandwich alla nostra maniera

*Insalatina sfiziosa in base alla stagione:*

Cestinetto croccante di polenta e grana con insalatina di carciofi melograno e scaglie di quartirolo

Puntarelle alla Romana

### Primi

Risotto con Spinacino Pere e Robiola

Maccheroncini con Ragù Ricco

*Oppure*

*(da confermare al momento della prenotazione uguale per tutti)*

Risotto ai Funghi e Frutti di Bosco

Risotto alle Patate con Salamelle

Crespelle ripiene di Magro gratinate alla Bolognese

Girella di Pasta fresca ripiena di Culatello Cotto Funghi e Fontina gratinata al pomodoro leggero



## Dessert

Da scegliere in calce nella sezione “Le nostre torte”

\*Menù € 30,00 senza Dessert Spumante escluso  
(1 € pax servizio torta esclusi i bimbi)

\*Menù € 35,00 con Dessert e Spumante



## 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

Bigné al pistacchio di Bronte

Semifreddi e bavaresi gusti vari a seconda del mercato e della stagione

Discutetene con Noi

# Menù Bimbi

dai 4 ai 10 anni  
(facoltativo)

## Primi

*(a scelta da confermare al momento della prenotazione)*

Pasta al ragù o  
Risotto alla Milanese

~

## Secondi

Cotoletta alla Milanese con Patatine fritte

\*Menù € 20,00

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

Il Cliente