

2020 2021 AUTUNNO INVERNO – MENÙ EVENTI

1. DATA E ORA:
2. COPERTI:
3. RIFERIMENTI:
4. OGGETTO:
5. TIPOLOGIA SERVIZIO: Servizio al tavolo,
6. PREVENTIVO:

Il Menù Comprende Acqua Caffè e Vino consigliato dalla casa, (Un litro 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 IT42M083863255000000307192 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 con quadretti di polenta croccante 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 purè di zucca leggermente speziato

Pane di nostra produzione

~

Dessert*

*Menù € 35,00 senza Torta o Dessert, Spumante escluso

(2 € 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 valtelinese 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 (2 € pax servizio torta)

*Menù € 45,00 con Torta o Dessert e Spumante

Da scegliere in calce nella sezione "Le nostre torte"

MENÙ “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
(2 € 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 "AperiCENA"
Valido SOLO per Eventi Pomeridiani

(servito al tavolo)

Aperitivo di Benvenuto

cocktail alcolico e analcolico oppure Pinot nero frizzante

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

Italia in un fritto

Rotolo sfizioso di spinaci ripieno di cotto e fontina servito con insalatina

Praline di caprino e zola in crosta di noci o nocciole o pistacchi o mandorle con insalatina di radicchio e pere con ristretto di pere al barbera

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 quartiolo

Puntarelle alla Romana

Primi

Crespelle ripiene di zucca gratinate alla bolognese

Ravioli di brasato saltati con funghi

Oppure

(da confermare al momento della prenotazione uguale per tutti)

Risotto ai funghi e frutti di bosco

Risotto con patate e salamella

Girella di pasta fresca ripiena di culatello cotto funghi e fontina gratinata al pomodoro
leggero

Crespelle ripiene di magro gratinate alla bolognese

Dessert

Da scegliere in calce nella sezione "Le nostre torte"

*Menù € 33,00 senza Dessert Spumante escluso

(2 € pax servizio torta esclusi i bimbi)

*Menù € 38,00 con Dessert e Spumante