

# PRIMAVERA 2021 – 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
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 s,cegliere 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.

# MENÙ MEDIUM

## **Antipasto della Casa**

Selezione di salumi piacentini ed emiliani serviti con le nostre conserve,  
Pettole e frittelle di verdure

Bruschette classiche

## **Bis di primi piatti**

Risotto al pinot nero con fiammiferi di verdure croccanti

Crespella ripiena di ricotta e spinaci gratinata alla bolognese

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

Risotto con zucchine menta e gocce di burrata

Fricelli freschi di semola di grano duro con pomodorini appassiti, melanzane fritte, basilico e ricotta infornata

Rosetta di pasta fresca ripiena di culatello cotto erbe e fontina gratinata con ragù alla bolognese

## **Secondi**

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

Arrosto di coppa cotto in \*CBT, servito con patate alle erbe e confettura di peperoni rossi

Arrostino di pollo in porchetta con patate al forno e composta di prugne in agrodolce

Arrosto di manzo all'inglese con sauté di verdure primaverili

Arrosto di vitello con patate e funghi

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 millefoglie di zucchine, friggirelli mela verde e sedano rapa con ricottina di capra e granella di mandorle tostate

## **Antipasto della Casa**

Selezione di salumi piacentini ed emiliani serviti con le nostre conserve

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

Bruschetta con pomodorini rucola e lardo fuso

## **Bis di primi piatti**

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

Rosetta di pasta fresca ripiena di rucola selvatica patate e crescenza gratinata con gorgonzola

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

Risotto allo spumante con frutti di bosco mantecato con yogurt greco al profumo di menta

Maccheroncini freschi all'uovo con ragù punta e coltello

Capunti freschi di semola con favette sgusciate pancetta tostata e pecorino

## **Secondi**

Picanha arrosto al rosmarino con carpaccio di pomodori cuore di bue pesto di rucola e patate croccanti

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

Carré di maiale in porchetta con salsa al bonarda e chips di patate croccanti

Guancia di vitello ai funghi e patate novelle

Arrosto di coniglio fasciato di bacon ripieno al bulgur servito con Tortino di zucchine in fiore

Aletta di vitello cotta a bassa temperatura con asparagi e fonduta di grana

~

## **Dessert\***

\*Menù € 40,00 senza torta o dessert, spumante escluso  
(2 € pax servizio torta esclusi i bimbi)

\*Menù € 45,00 con torta o dessert e spumante  
Da scegliere in calce nella sezione "Le nostre torte"

# MENÙ DI MARE

## **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 cappelletti gratinate

Frittelle di calamari verdure e fiori di zucca

Pepata di cozze con crostini 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

## SOLO PER EVENTI POMERIDIANI

(servito al tavolo)

### Aperitivo di Benvenuto

cocktail alcolico e analcolico

*servito con*

### Antipasto

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

Selezione di Salumi

l'Italia in un fritto

Bruschette con pomodorini e rucola gratinate al lardo

Rotolo sfizioso di spinaci ripieno di cotto e fontina

Caprini fasciati di verdure con crema al pomodoro e croccante di carasau

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
- Millefoglie di pane carasau con rucola pomodorini bournoise di verdure e ricotta al forno

### Primi

Risotto con zucchini in fiore e stracciatella al profumo di basilico

Maccheroncini con ragù ricco

*Oppure da confermare al momento della prenotazione uguale per tutti*

Risotto ai funghi e frutti di bosco

Crespelle ripiene di magro gratinate alla bolognese

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

Paccheri tiepidi ripieni di ricotta di capra al basilico con pomodorini e fiammiferi di verdure  
croccanti

\*Menù € 33,00 senza Dessert Spumante escluso

(2 € pax servizio torta esclusi i bimbi)

\*Menù € 38,00 con Dessert e Spumante

Da scegliere 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

# Menù Bimbi

(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