

# PRIMAVERA 2022 – 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.

# COMPONI IL TUO MENÙ

## Antipasto della Casa

Selezione di salumi piacentini ed emiliani

Italia in un fritto

## Bis di primi piatti

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

Risotto con funghi porcini e frutti di bosco

Risotto al pinot nero con fiammiferi di verdure croccanti

Risotto con salsiccia e zafferano

Risotto con zucchine menta e gocce di burrata

Maccheroncini al ragù ricco

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

Crespella ripiena di ricotta e spinaci gratinata alla bolognese

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

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

## 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

Arrosto di manzo all'inglese con sauté di verdure primaverili

Arrosto di vitello con patate e funghi

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

## Dessert\*

\*Menù € 45,00 senza torta o dessert, spumante escluso  
(2 € pax servizio torta)

\*Menù € 50,00 con torta o dessert e spumante  
Da scegliere in calce nella sezione "Le nostre torte"

(Il menù per tutti senza glutine € 60,00 compreso torta e spumante)

# 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

### **Bis di Primi**

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

Risotto con funghi porcini e frutti di bosco

Risotto al pinot nero con fiammiferi di verdure croccanti

Risotto con salsiccia e zafferano

Risotto con zucchine menta e gocce di burrata

Maccheroncini al ragù ricco

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

Crespella ripiena di ricotta e spinaci gratinata alla bolognese

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

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

\*Menù € 45,00 senza Dessert Spumante escluso  
(2 € pax servizio torta esclusi i bimbi)

\*Menù € 50,00 con Dessert e Spumante  
Da scegliere in calce nella sezione “Le nostre torte”

(I menù per tutti senza glutine € 60,00 compreso torta 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

*(facoltativo)*

## Antipasto

Salumi con prosciutto cotto, prosciutto crudo e salame serviti con le pettole

## Primi

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

Pasta al ragù o  
Risotto alla Milanese

~

## Secondi

Cotoletta alla Milanese con Patatine fritte

\*Menù € 25,00

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

Il Cliente