

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 € 25,00
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

- 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 € 16,00 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 la zucca e i porri croccanti

Maccheroncini al ragù ricco

Maccheroncini al ferretto alla norcina con salsiccia funghi e crema di tartufo

Crespella ripiena di culatello cotto erbetto 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, crauti marinati e composta di prugne
in agrodolce

Arrosto di manzo all'inglese con sauté di verdure autunnali e funghi

Arrosto di vitello con patate e funghi

Picanha arrosto al rosmarino con carpaccio di rapa bianca/ barbabietola* marinata all'arancia,
misticanza, perle di melograno funghi e chips di patate croccanti

Dessert*

*Menù € 50,00 senza torta o dessert, spumante escluso
(3 € pax servizio torta)

*Menù € 55,00 con torta o dessert e spumante
Da scegliere in calce nella sezione "Le nostre torte"

*

a seconda della disponibilità

(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

Praline di caprino e Zola in crosta di noci e mandorle con insalatina di crauti radicchio e pere

Turbanti di sfoglia farciti di robiola zucca e topinambur

Mini club sandwich alla nostra maniera

Un' insalatina sfiziosa in base alla stagione:

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

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 la zucca e i porri croccanti

Maccheroncini al ragù ricco

Maccheroncini al ferretto alla norcina con salsiccia funghi e crema di tartufo

Crespella ripiena di culatello cotto erbette e fontina gratinata con ragù alla bolognese

*Menù € 50,00 senza Dessert Spumante escluso

(3 € pax servizio torta esclusi i bimbi)

*Menù € 55,00 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

Bignè 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 € 30,00

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

Il Cliente