

# Comunioni-Cresime

**PROPOSTA 1**

**PER PRENOTAZIONI**

**TELEFONARE AL 352 096 2832**

## ANTIPASTI

spek, salame nostrano, coppa piacentina, prosciutto  
cotto, tartellette di pasta breese con crema di  
gorgonzola,

crostino con mousse di avocado e salmone affumicato,  
cozze alla tarantina,

insalata di mare

## PRIMI PIATTI

risotto mantecato con cavolo cappuccio viola code di  
gambero e stracciatella

fusilloni con speck melanzane e pomodorini

## SECONDO DI CARNE

tagliata di manzo con rucola e pomodorini

patate al forno

## TORTA

## CAFFÈ

VINI BIANCHI E ROSSI 1/4 bottiglia a persona ACQUA

**EURO 40,00**

**PROPOSTA 2**

## ANTIPASTI

spek, salame nostrano, coppa piacentina, pancetta

arrotolata, barchette con crema di piselli robbiola  
e pistacchi,

sfoglia calda con fonduta, insalata di mare, cozze  
alla tarantina, gamberetti alla catalana

### PRIMI PIATTI

risotto mantecato con radicchio e scamorza

calamarata con frutti di mare

### PESCE

orata forno con olive taggiasche capperi e  
pomodorini

### SORBETTO AL LIMONE

### TORTA SPUMANTE

### CAFFÈ

VINO 1/4 BOTTIGLIA A PERSONA ACQUA

EURO 45,00

### PROPOSTA 3

### APERITIVO

### ANTIPASTI

spek, salame nostrano, coppa piacentina, pancetta  
arrotolata, crostatine con cipolle  
caramellate, cestino di polenta con gorgonzola e  
spek, insalata di polipo e canellini, capesante  
gratinate, pesce spada marinato al pepe rosa

### PRIMI PIATTO

risotto allo zafferano con gamberetti e calamari

tortelli ripieni di formaggio di malga con funghi  
porcini e asparagi

SECONDO DI PESCE

gamberoni al cognac

con mousse di patate e carote

SORBETTO AL MANDARINO

FRAGOLE CON GELATO

TORTA CON SPUMANTE BRUT E DOLCE

CAFFÈ

VINI  $\frac{1}{2}$  BOTTIGLIA A PERSONA ACQUA

EURO 50,00

**PROPOSTA 4**

APERITIVO

ANTIPASTI

crudo di parma con bufalina e crema di pistacchio,  
barchette di pasta breese con cipolle caramellate ,  
vol au vent di polenta con crema di zola

tris di affumicati con rucola

capesanta gratinata, polipo alla catalana

PRIMI PIATTI

risotto mantecato con zucca funghi porcini e  
stracciatella

tortelli di branzino al martini dry

SECONDO PIATTO

grigliata mista di pesce

insalate di stagione

SORBETTO AL LIMONE

TORTA SPUMANTE

CAFFÈ digestivo

acqua  $\frac{1}{2}$  bottiglia di vino a persona

**€ 53,00**

### **MENU BAMBINI**

#### **ANTIPASTI**

speck, salame cremonese, Coppa Piacentina, culatello

#### **PRIMI PIATTI**

pasta al pomodoro o ragù

#### **SECONDO**

cotoletta alla milanese, patate fritte

#### **TORTA**

#### **CAFFÈ**

#### **BIBITE ED ACQUA**

**€ 18,00**