



---

## ***Proposta Menù Aziende***

*Aperitivo al tavolo con stuzzichino dello Chef  
e calice di bollicine*

### ***Antipasto***

*Flan di topinambur con vellutata leggera all'acciuga*

### ***Bis di primi***

*Risotto con salsiccia brasata e radicchio*

*Garganelli freschi con verdurine stufoate e crema al basilico*

### ***Secondo con contorno***

*Stracotto di manzo al cucchiaio su polentina morbida*

### ***Dolce***

*Cremino al cocco dal cuore di lamponi con crema alla vaniglia*

*Nel menù sono comprese bottiglie di acqua (gasata/naturale), 1 litro di vino della casa (bianco/rosso) ogni quattro persone e caffè.*

*Qualsiasi altra consumazione (quali bibite, amari, digestivi, etc.) sono da considerarsi a parte.*

***La nostra migliore proposta è di € 25,00***



---

## ***Proposta Menù Aziende***

*Aperitivo al tavolo con stuzzichino dello Chef  
e calice di bollicine*

### ***Antipasto***

*Tartare di carne cruda al coltello  
con spuma di robiola al timo selvatico e citronette agli agrumi*

*Bauletto di sfoglia con raschera e verdurine su emulsione di pomodoro all'extra vergine*

### ***Bis di primi***

*Rotolo di pasta all'uovo con funghi e toma d'alpeggio su crema al burro aromatico*

*Maltagliati al ragù di carni bianche, favette fresche e fiori di broccolo*

### ***Secondo con contorno***

*Filetto di maialino in crosta di lardo con patate fondenti ed insalatina di sarset e melograno*

### ***Dolce***

*Semifreddo ai marroni e meringa con salsa al mou*

*Nel menù sono comprese bottiglie di acqua (gasata/naturale), 1 litro di vino della casa (bianco/rosso) ogni quattro persone e caffè.*

*Qualsiasi altra consumazione (quali bibite, amari, digestivi, etc.) sono da considerarsi a parte.*

***La nostra migliore proposta è di € 30,00***



---

## ***Proposta Menù Aziende***

*Aperitivo al tavolo con stuzzichino dello Chef  
e calice di bollicine*

### ***Antipasto***

*Rosellina di salmone marinato all'aneto con pan brioche e coulis di more selvatiche*

*Rollatina di spada in crosta di pane aromatico su guazzetto alla mediterranea*

### ***Bis di primi***

*Paccheri al battuto di crostacei con leggero profumo di n'duja*

*Strozzapreti all'uovo con molluschi, calamaretti e olive taggiasche*

### ***Secondo con contorno***

*Filetto di spigola in crosta di zucchine alla mentuccia su mistanca di insalatina*

### ***Dolce***

*Cuore caldo al gianduia con crema alle nocciole*

*Nel menù sono comprese bottiglie di acqua (gasata/naturale), 1 litro di vino della casa (bianco/rosso) ogni quattro persone e caffè.*

*Qualsiasi altra consumazione (quali bibite, amari, digestivi, etc.) sono da considerarsi a parte.*

***La nostra migliore proposta è di € 35,00***