



Vegetariano

Salva in crosta di patate olive taggiasche e tighe

Gazpacho al ginger con pesto di rucola e ceviche senza pesce

Parmigiana di melanzane, funghi e zucchine

Torta all'essenza di mandorle e cioccolato fuso

€ 25.00

Menù per intolleranti al lattosio

Straccetti di coniglio in carpione

Tagliolini, aglio orsino, cuore di bue e vongole

Petto di faraona cotta nel fumo, erbe saltate e bacon

Pesche allo sciroppo di moscato d'Asti

€ 30.00

La Tradizione

Carne salata poco salata, cappuccio e bufala

Salva in crosta di patate

Verdure fritte in pastella

Tortelli cremaschi

Risotto ai funghi mantecato con salva

Coppa arrosto senza forno



Cavoli saltati e julienne di patate fritte

Torta all'essenza di mandorle, cioccolato fuso e granita di mandorle

Caffè

€ 35.00

Menù Easy

Al buffet:

Coppa di Piacenza, Salame cremasco, Prosciutto di Parma

Gazpacho

Focaccine con rosmarino, acciughe e pomodoro

Carne salata poco salata con bufala e cappuccio

Insalata di pollo, patate e remoulade

Quartirolo in crosta di patate, olive, rucola e aceto di lamponi

Verdure fritte in pastella

Cornetto di grana, spuma di robiola, ricotta e basilico

Salva con le tighe

Brownies di cioccolato, nocciole e pinoli

Torta all'essenza di mandorle, cioccolato fuso

Mela infusa nel calvados, cannella e mousse di cioccolato bianco

Fichi al passito e yogurt greco

Cialda di croccante, mousse di mascarpone e salsa di lamponi

Sandwich di marzapane e gianduia

Brutti ma buoni

escluse le bevande

(minimo 25 persone)

€ 35.00

Menù per intolleranti al glutine o celiaci

Tagliatelle di seppie, calamari e verdure



Cremosa di asparagi, gamberi, pancetta e foie gras

Polpo arrostito con finocchi, patate e carciofi

Torre di meringhe e semifreddo di cioccolato bianco con salsa alle scorze di arancia

€ 35.00

Sondaggio

Carne salata poco salata, bufala e vinaigrette al pepe rosa

Risotto con asparagi, lime e taleggio

Tagliata di Angus irlandese, verdure grigliate, salsa bernese e bordolese

Sandwich di marzapane e gianduia

Caffè

€ 36.00

Creativo

Sandwich di pane nero, foie gras, cappuccio rosso, carciofi e julienne di rape

Gigli del senatore Cappelli con avocado, coriandolo, pinoli e bottarga

Insalata di faraona, trevisana, pancetta croccante e Piave

Zuppa di cioccolato e crema inglese, semifreddo al torrone

Caffè

€ 39.00

Dal mare



Insalata tiepida di polpo, finocchi, patate e carciofi

Strigoli con finferli, cozze e vongole

Filetto di branzino cotto nel fumo di erbe aromatiche

Verdure bollite e maionese alla senape

Perfetto di cioccolato bianco, fragole e salsa di lamponi

Caffè

€ 39.00

Autunno

Culatello con paté di fegatini e purè di pere

Risotto con la zucca gialla e la crema di tartufo

Controfiletto di cervo ai frutti di bosco, salsa balsamica

Sorbetto alla mela verde e calvados

Mousse di cioccolato, amaretti, e biscotto alle nocciole

Caffè

€ 42.00

Terra e mare

Aperitivo con stuzzichino

Julienne di calamari, peperoni, zucchine e patate

Linguine, aglio, olio, peperoncino e bottarga di rombo

Fritto misto di terra e di mare



Sorbetto al mandarino

Cialda di croccante con crema gelata al torrone

Caffè

€ 45.00

Carne cruda

Carne cruda all'albese (carpaccio)

Tagliolini al ragù di prosciutto e zucchine

Tartara di fassona piemontese con bacche mediterranee e scaglie di piave

Piatto di formaggi con mostarda

Torta di cioccolato e pinoli, crema pasticcera al rhum

€ 45.00

Lotte1

Aperitivo con stuzzichino

Carne salata poco salata, bufala e vinaigrette al pepe rosa

Insalata di salmone e avocado

Risotto alla luganiga fresca

Caramelle alle erbe, asparagi e mascarpone

Tagliata di angus irlandese

Verdure grigliate

Salva in crosta di patate, germogli e ristretto di lamponi

Cialda di croccante, mousse di cioccolato e salsa di fragole



Caffè

€ 45.00

Pesce crudo

*Aperitivo con stuzzichino
Tartara di ricciola alle tre salse*

Insalata di tonno, capperi di salina, olive taggiasche e crostini all'olio ligure

Carpaccio di branzino, salmone, gamberi e capesante

Zuppa di melone, granita d'anguria e biscotto al cocco

€ 48.00

Lotte2

*Aperitivo con stuzzichino
Coppa di Piacenza, Salame cremasco
Prosciutto di Parma, Pancetta affumicata, Speck del Tirolo
Sott'olio e sottaceti
Verdure fritte in pastella
Julienne di seppie, calamari e verdure*

*Risotto con radicchio di Treviso e Gutturnio
Garganelli con cozze vongole e scampi*

*Pesce S. Pietro in guazzetto di pomodoro, olive e capperi
Sorbetto di carote e agrumi
Arrosto di vitello al timo
Patate al forno e caponata
Noce di grana, gherigli di noci e uvetta sultanina*

*Coppa di fragole con gelato alla vaniglia
Dolce nuziale*



Caffè

Escluse le bevande della casa

€ 55.00

Menù 16

Al buffet

*Coppa di Piacenza, Pancetta affumicata, Speck del Tirolo
Prosciutto e melone , Salame cremasco coi fichi
Cecina de Leon, crema di mandorle e balsamico
Mousse di salmone selvaggio e robiola con germogli di cipolla
Tartara di tonno alle tre salse
Speck d' anitra con salsa al rafano
Carpaccio di pesce affumicato con salsa di soia e pepe rosa
Filetti di aringa in salsa agrodolce
Focaccine salate con taleggio, pancetta, acciughe e pomodoro
Crocchette di baccalà e patate
Carne salata poco salata, bufala e cappuccio rosso
Nervetti di vitello con cipolle e fagioli
Tonno di coniglio in insalata
Sfogliatine di prosciutto con salsa piccante
Torta salata di zucchine e melanzane
Verdure fritte in pastella
Salva con cetrioli e rape sottaceto*

Al tavolo

Risotto alla trevisana, speck e barbera

Filetto di branzino al forno con bacon e patate

Sorbetto alla mela verde

*Carrè di vitello da latte arrosto senza forno
Verdure cotte*



Macedonia di frutta esotica

Dolce nuziale

Caffè

Compreso le bevande della casa (vino, acqua, bibite e succhi di frutta)

€ 59.00

Menù 15

Aperitivo al buffet

:

Cocktail alcolico, succhi di frutta, sangria, spumante Raspadura

Piccole sfoglie assortite

Focaccine al pomodoro, alle acciughe, al rosmarino Coppa di Piacenza, Salame cremasco

Prosciutto di Parma, Pancetta affumicata, Speck del Tirolo

Bresaola di Chiavenna con EVO, lime e julienne di carote

Patè di fegatini con puré di mele

Battuta di fassona

Tartara di tonno alle tre salse

Strudel di salmone e robiola con spuma di avocado e germogli di porro Gazpacho

Polpo arrostito, finocchi, trevigiana e patate

*Insalata di orzo perlato e riso nero con frutti di mare e brunoise di verdure Carpaccio di ricciola e
gamberi con salsa di soia e cipollina Insalata d faraona, bacon e scarola*

Carne salata poco salata con vinaigrette al pepe rosa

Piedini di vitello con cipolle e fagioli

Prosciutto di Praga affumicato

Petto d'oca affumicato con salsa al rafano

Sfogliatine di prosciutto con salsa piccante

Verdure fritte in pastella

Salva in crosta di patate

Tagliere di formaggi

Al tavolo



Risotto con funghi, petto di faraona e il suo fondo Millefoglie di pane carasao al ragù di funghi e prosciutto

Tagliata di Angus beef con salsa bordolese Patate al forno e caponata di verdure

Buffet di dolci e frutta:

Fragole al maraschino

Pesche gialle al vino rosso

Insalata di frutta esotica

Sorbetto agli agrumi

Albicocche al marsala

Torta di ricotta al cucchiaio

Tiramisù ai frutti di bosco

Dolcetti di cocco

Pannacotta allo yogurt con gelatina di ribes

Torta di cioccolato, nocciole e pinoli

Cialda di croccante con mousse al mandarino

Mousse di cioccolato bianco e nero

Torta all'essenza di mandorle con cioccolato fuso

Terrina di cioccolato e biscotti

Caffè

Escluso le bevande

€ 59.00

Menù 17

Aperitivo al buffet:

Cocktail alcolico, succhi di frutta, sangria, spumante Raspadura

Piccole sfoglie assortite

Focaccine al pomodoro, alle acciughe, al rosmarino Coppa di Piacenza, Salame cremasco

Prosciutto di Parma, Pancetta affumicata, Speck del Tirolo



Bresaola di Chiavenna con EVO, lime e julienne di carote

Patè di fegatini con puré di mele

Battuta di fassona

Tartara di tonno alle tre salse

Strudel di salmone e robiola con spuma di avocado e germogli di porro Gazpacho

Polpo arrostito, finocchi, trevigiana e patate

Insalata di orzo perlato e riso nero con frutti di mare e brunoise di verdure Carpaccio di ricciola e gamberi con salsa di soia e cipollina Insalata d faraona, bacon e scarola

Carne salata poco salata con vinaigrette al pepe rosa

Piedini di vitello con cipolle e fagioli

Prosciutto di Praga affumicato

Petto d'oca affumicato con salsa al rafano

Sfogliatine di prosciutto con salsa piccante

Verdure fritte in pastella

Salva in crosta di patate

Tagliere di formaggi

Al tavolo

Risotto con funghi, petto di faraona e il suo fondo Millefoglie di pane carasao al ragù di funghi e prosciutto

Tagliata di Angus beef con salsa bordolese Patate al forno e caponata di verdure



Pagina 8

€ 65.00

Menù 15

Aperitivo al buffet:

Cocktail alcolico, succhi di frutta, sangria, spumante

Raspadura

Piccole sfoglie assortite

Focaccine al pomodoro, alle acciughe, al rosmarino

Coppa di Piacenza, Salame cremasco

Prosciutto di Parma, Pancetta affumicata, Speck del Tirolo

Bresaola di Chiavenna con EVO, lime e julienne di carote

Patè di fegatini con puré di mele

Battuta di fassona

Tartara di tonno alle tre salse

Strudel di salmone e robiola con spuma di avocado e germogli di porro

Gazpacho

Polpo arrostito, finocchi, trevigiana e patate

Insalata di orzo perlato e riso nero con frutti di mare e brunoise di verdure

Carpaccio di ricciola e gamberi con salsa di soia e cipollina

Insalata d faraona, bacon e scarola

Carne salata poco salata con vinaigrette al pepe rosa

Piedini di vitello con cipolle e fagioli

Prosciutto di Praga affumicato

Petto d'oca affumicato con salsa al rafano

Sfogliatine di prosciutto con salsa piccante

Verdure fritte in pastella

Salva in crosta di patate

Tagliere di formaggi

Al tavolo

Risotto con funghi, petto di faraona e il suo fondo

Millefoglie di pane carasao al ragù di funghi e prosciutto

Tagliata di Angus beef con salsa bordolese

Patate al forno e caponata di verdure



Buffet di dolci e frutta:

Fragole al maraschino

Pesche gialle al vino rosso

Insalata di frutta esotica

Sorbetto agli agrumi

Albicocche al marsala

Torta di ricotta al cucchiaio

Tiramisù ai frutti di bosco

Dolcetti di cocco

Pannacotta allo yogurt con gelatina di ribes

Torta di cioccolato, nocciole e pinoli

Cialda di croccante con mousse al mandarino

Mousse di cioccolato bianco e nero

Torta all'essenza di mandorle con cioccolato fuso

Terrina di cioccolato e biscotti

Caffè

Compreso le bevande della casa

€ 65.00