



I menu dei Promessi Sposi





DI PESCE

APERITIVO DI BENVENUTO ALTAVOLO

con stuzzichini caldi dello Chef accompagnati da Prosecco ed analcolico alla frutta

ANTIPASTO

Gran tagliere dei nostri salumi nostrani e formaggi accompagnati da miele e confetture alla frutta

PRIMO PIATTO

Maccheroncini al ferretto con straccetti di Chianina e datterini, mantecati al Parmigiano Reggiano oppure

Risotto alla monzese con zafferano e salsiccia

SECONDO CON CONTORNO

Reale di vitello al forno accompagnato da patate arrosto e giardinetto di piccole verdure

DOLCE

Torta della ricorrenza o dessert

APERITIVO DI BENVENUTO AL TAVOLO

con stuzzichini caldi dello Chef accompagnati da Prosecco ed analcolico alla frutta

ANTIPASTO

Trittico di pesce con carpaccio di spada e salmone affumicato, accompagnati da insalatina di mare al profumo di limone

PRIMO PIATTO

Paccheri al ragù di pesce del Mediterraneo e profumo di basilico fresco oppure

Risotto delicato ai gamberi e profumo di lime

SECONDO CON CONTORNO

Filetto di branzino gratinato al forno con patate e pomodorini

DOLCE

Torta della ricorrenza o dessert

€ 49 per persona inclusi:

acqua gasata e naturale, bibite per i bambini, vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè

A RICHIESTA

Spumante secco e dolce per il brindisi con la torta € 2 / pers. | Carrello con selezione di liquori € 4 / pers.