

Aperitivo

Benvenuto in veranda a buffet con alcolico e analcolico e varie stuzzicherie

Antipasti della casa

Salame crudo
Coppa nostrana
Bresaola con rucola e grana e salsa balsamica
Formaggio magro di fattoria
Crostino croccante con pancetta

Primi

Risotto ai mirtili
Crespelle con speck, rucola e crema al taleggio

≈≈≈≈≈ **Sorbetto** ≈≈≈≈≈

Secondi

Roast-beef di manzo all'inglese con scaglie di grana con patate al forno

Degustazione assortimento di formaggi della casa serviti con confetture e miele

Dolce

Torta nuziale

Bevande

Acqua
Vino della casa in bottiglia rosso e bianco al pasto

Vino Spumante dolce o secco alla torta

Caffè espresso

€ 70.00 cad.

Sono esclusi amari, correzioni e quanto non specificato.

Si richiede la sala libera per le ore 18.00

AI SENSI DEL REG. UE 1169/2011 VI INFORMIAMO CHE NELLA NOSTRA CUCINA SI UTILIZZANO I SEGUENTI INGREDIENTI RITENUTI ALLERGENI:

- 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati**
- 3. Uova e prodotti a base di uova**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce**
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
- 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e i loro prodotti**
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano**
- 10. Senape e prodotti a base di senape**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti**

**AVVISARE IL PERSONALE ALL'ATTO DELLA PRENOTAZIONE O PRIMA DELL'INIZIO DEL PASTO EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE O DUBBI.
GRAZIE**

**SI PRECISA CHE VERRANNO ADDEBITATE LE INTERE QUOTE
DEGLI EVENTUALI ASSENTI NON COMUNICATI**