

# Menu Perla

Welcome cocktail con Prosecco Az. Agr. Podere del Gaio  
Aperitivo analcolico  
Arancini ai sapori vegetali  
Lollipop di Parmigiano  
Olivette all'ascolana in pastella leggera



Soufflè di Parmigiano Reggiano con foglie di basilico e julienne di slinzega  
croccante

Foglie di Culatello di Zibello con pane vela



Risottino Carnaroli della Bassa Pavese con zucchine in fiore e fonduta leggera al  
Castelmagno



Margherite di pasta fresca con gherigli di noci e Casatella



Lombatina di vitello cotta a bassa temperatura profumata al timo selvatico,  
fritturina di sedano croccante  
e piccola sfoglia di patate al gratin



Torta a Vs scelta  
accompagnata da spumante brut o moscato dolce



Caffè espresso

## Menu Smeraldo

Welcome cocktail con Prosecco Az. Agr. Podere del Gaio  
Aperitivo analcolico con frutta  
Olivette all'ascolana in pastella leggera  
Lollipop di Parmigiano  
Focaccine e piccole pizzette calde



Prosciutto crudo San Daniele con millefoglie con fonduta di Toma Piemontese  
Bufaline con pomodorini, foglia di basilico e olio extravergine d'oliva  
Tortino di melanzane alla Parmigiana



Risottino verde con fiori, germogli e terra d'olivette taggiasche



Paccheri di Gragnano trafiletti al bronzo con bisque di gamberi, cubetti di pesce spada e mitilli



Controfiletto di manzo al pepe creolino e puntarelle d'asparagi al burro  
Pommes duchesse al gratin con Parmigiano Reggiano



Torta a Vs scelta  
accompagnata da spumante brut o moscato dolce



Caffè espresso

## Menu Zaffiro

Welcome cocktail con Prosecco Az. Agr. Podere del Gaio  
Aperitivo analcolico  
Olivette all'ascolana in pastella leggera  
Lollipop di Parmigiano  
Chicchi d'uva con cubetti di Pecorino Toscano



Insalatina di gamberi con valerianella, riduzione allo zafferano e rapanelli  
Salmone affumicato con crema allo yogurt e aneto  
Tonno con semi di sesamo, di papavero e salsa teriyaki  
Guazzetto caldo di mare allo scoglio con ciuffetti di calamari e cubetti di pesce spada  
◆◆◆  
Risottino cremoso con puntarelle d'asparagi, gamberi gallipolini e pomodorini confit  
◆◆◆  
Orecchiette di pasta fresca con broccoletti, scorzette di limone e vongole veraci  
◆◆◆  
Involtino d'orata con carpaccio di zucchine, pane alle erbe e intingolo alla Mediterranea  
◆◆◆  
Torta a Vs scelta  
accompagnata da spumante brut o moscato dolce  
◆◆◆  
Caffè espresso

## Torta

- ❖ Chantilly e frutti di bosco
- ❖ Chantilly e gocce di cioccolato
- ❖ Crema al cioccolato
- ❖ Mimosa
- ❖ Crostata di frutta fresca
- ❖ Diplomatica
- ❖ Millefoglie
- ❖ Saint Honore
- ❖ Panna e fragole

## Tariffe e condizioni

- ✓ Menù **Perla** euro 40,00 cad. bevande e spumante inclusi.
- ✓ Menù **Smeraldo** euro 45,00 cad. bevande e spumante inclusi.
- ✓ Menù **Zaffiro** euro 50,00 cad. bevande e spumante inclusi.

Il numero degli ospiti partecipanti deve essere confermato entro 5 giorni dalla data dell'evento, questo diventerà il numero minimo garantito e corrisponderà al corrispettivo dovuto. Se il numero dei partecipanti fosse superiore al minimo garantito confermato, il calcolo verrà effettuato sugli ospiti presenti all'evento.

I bambini sotto i 3 anni avranno il servizio gratuito.

Menù Bambini  
(a richiesta)

Pennette alla bolognese  
Cotoletta alla milanese con patatine fritte  
Gelato al fiordilatte  
Bibita a scelta  
**Euro 20,00 cad.**  
**(bevande incluse)**