

MENU SUGGERITI PER LE VOSTRE OCCASIONI

Menu Pian di Spagna

Aperitivo "giardino d'inverno con lo chef:
 Aperol/Campari spritz - Prosecco - Succo d'arancia
 Assortimento di 4 finger food "fantasia dello chef"
 Sfogliatine tiepide - Acquadella fritta in conetto
 Taroz nel paiolo - Gnocco fritto
 **
 Bresaola santa - Rosa di prosciutto di Parma -
 Salame casereccio
 Millefoglie di porcini tiepidi
 **
 Insalata di carciofi, gamberi e scaglie di Casera stravecchio
 **
 Risotto ai frutti di bosco e porcini
 Lasagnetta di pasta phillo alla zucca, rosmarino e speck
 **
 Lombata di vitello alla brace
 Patate al forno - caponata di verdure
 **
 Tiramisù al panettone artigianale

Caffè

Vini:

Bianco: Zapel - Cantina Rainoldi

Rosso: Rosso di Valtellina - Cantina Rainoldi

Minimo 20 coperti € 60,00

Menu San Fedelino

Aperitivo rinforzato
 Aperol/Campari spritz - Prosecco - Succo d'arancia
 Assortimento di 4 finger food "fantasia dello chef"
 Sfogliatine tiepide - Acquadella fritta in conetto
 Taroz nel paiolo - Gnocco fritto
 **
 Tagliere di salumi (Prosciutto crudo, bresaola, salame, speck),
 giardiniera casereccia
 **
 Taglieri di formaggi (Valtellina Casera D.O.P., Borminello,
 Crotto, Orobic stagionato, Semigrasso della Vallespluga, scaglie
 di Grana in forma, stravecchio Valtellina), composta di cipolle,
 chutney assortiti
 **
 Risotto al Prosecco, ricotta e rosmarino
 **
 Variazione di dessert al cucchiaio

Caffè

Acqua e vini selezionati dalla casa

Minimo 20 coperti € 45,00

Menu Lago di Mezzola

Aperitivo di benvenuto
 Prosecco - Succo d'arancia
 Sfogliatine tiepide e assortimento di finger food freddi e caldi
 **
 Prosciutto di Parma S. Ilario - Bresaola in leggero carpaccio
 di sedano, noci e grana - Ricotta caprina, pepe fresco
 e specchio di fiori eduli
 Sciatt al Valtellina Casera D.O.P.
 **
 Risotto alla zucca e rosmarino
 **
 Lombata di manzo CBT servita al punto rosa
 **
 Patate al forno - Verdurine al burro
 **
 Mousse al cioccolato e coulis al mango

Vini:

Bianco: Zapel - Cantina Rainoldi

Rosso: Rosso di Valtellina - Cantina Rainoldi

Prosecco di Valdobbiadene

Minimo 20 coperti € 60,00

Menu Valle dei Ratti

Aperitivo rinforzato
 Aperol/Campari spritz - Prosecco - Succo d'arancia
 Assortimento di 4 finger food "fantasia dello chef"
 Tartare di manzo in diretta con tigelle tiepide -
 Pancettone in morsa -
 Salame a coltello - Speck della Val Rendena -
 Casera stagionato - Stravecchio Valtellina -
 Sfogliatine tiepide - Acquadella fritta in conetto
 Taroz nel paiolo - Gnocco fritto
 **
 Giropizza a volontà
 **
 Dessert/torta

Caffè

Acqua e vini selezionati dalla casa

Bibite

Minimo 20 coperti € 40,00