

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 frita in conetto
Taro 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 frita in conetto
Taro nel paiolo - Gnocco fritto

**

Tagliere di salumi (Prosciutto crudo, bresaola, salame, speck),
giardiniera casereccia

**

Taglieri di formaggi (Valtellina Casera D.O.P., Borminello,
Crotto, Orobio 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 cucchiaino

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 frita in conetto
Taro nel paiolo - Gnocco fritto

**

Giropizza a volontà

**

Dessert / torta

Caffè
Acqua e vini selezionati dalla casa
Bibite

Minimo 20 coperti €40,00