

Buongiorno,

i menù che leggerete sono solo esempi, la struttura e il prezzo sono fissi ma i piatti possono cambiare secondo disponibilità dei nostri prodotti di stagione, comunichiamo il menù definitivo circa una settimana prima della cerimonia.

Il menù si può personalizzare aggiungendo una torta di pasticceria al posto del dolce della casa con un sovrapprezzo di circa 3-5 Euro a persona.

Quindi i menù completi di bevande sono mediamente fra i 35 e i 40 € a persona.

I bambini (sotto gli 8 anni) hanno un menù a parte e pagano a consumo:

- Posto a Tavola **2 €**
- Pasta al Pomodoro, Bianca o Ragù **5 €**
- Cotoletta o Giotto alla Griglia con Patate **8 €**

Inoltre compreso nel prezzo c'è il MiniClub, per intrattenere i bambini con giochi da parte di personale qualificato.

Ci sarà anche la possibilità, a pagamento però, di far effettuare un giro sul pony (battesimo della Sella) e un giro in carrozza nel parco del serio ai bambini.

PER INIZIARE

Gnocco Fritto
Pancetta e Coppa Piacentina
Salame de Le Garzide
Salva con Le Tighe de Le Garzide
Giardiniera de Le Garzide
Insalata di Bollito con Verdure in Russa

PRIMI PIATTI

Risotto Luortis e Provola Dolce Padana
Ravioli di Pasta all'Uovo con Ricotta di Latte e Ortiche

SECONDI PIATTI

Muscolo di Manzo Piemontese all'Olio con Polenta e Patate al Forno

DOLCI

“Perfetto”al Miele e Ricotta di Bufalino Lombardo con Amaretto
e Salsa Moka al Caramello

Caffè

30 € Bevande Escluse

Mediamente Acqua e Vino (in Bottiglia) incidono 5 € a persona

I bambini (sotto gli 8 anni) hanno un menù a parte e pagano a consumo:

- Posto a Tavola **2 €**
- Pasta al Pomodoro, Bianca o Ragù **5 €**
- Cotoletta o Giotto alla Griglia con Patate **8 €**

PER INIZIARE

Gnocco Fritto
Pancetta e Coppa Piacentina
Salame de Le Garzide
Salva con Le Tighe de Le Garzide
Giardiniera de Le Garzide
Battuta di Manzo Piemontese

PRIMI PIATTI

Risotto Germogli di Ortica e Provola Dolce Padana
Ravioli di Pasta all'Uovo con Zucchine e Crescenza al Burro e Salvia

SECONDI PIATTI

Manzo Piemontese Cotto al Punto Rosa con Crema Tonnata e Patate al Forno

DOLCI

“Perfetto”al Miele e Ricotta di Bufalino Lombardo con Amaretto
e Salsa Moka al Caramello

Caffè

30 € Bevande Escluse

Mediamente Acqua e Vino (in Bottiglia) incidono 5 € a persona

I bambini (sotto gli 8 anni) hanno un menù a parte e pagano a consumo:

- Posto a Tavola **2 €**
- Pasta al Pomodoro, Bianca o Ragù **5 €**
- Cotoletta o Giotto alla Griglia con Patate **8 €**