LE VOSTRE CENETTE IN L'OCANDA!!!

ANTIPASTO :
Piatto Goloso : Selezione di Salumi e Formaggi, Marmellata E Noci
Cipolline Caramellate in Agrodolce e la Nostra Giardiniera
L'orto fritto in tempura
Tortino di Pane e Zucca su Fonduta al Grana

PRIMI PIATTI :

Risotto Gamberi, Zucchine e Zafferano
Risotto cremoso al Franciacorta con Bacon Croccante
Risotto Autunnale con Radicchio, Funghi, Zucca e Robiola
Strozzapreti con ragu' di selvaggina
Casoncelli di Zucca al burro con fonduta di Bagoss
Ravioloni di Brasato al Burro e Salvia
Busiatte con Gamberi, Verdurine e Olio al Basilico

SECONDI PIATTI :

Tagliata di manzo e Costolette d' Agnello scottadito con salsa al pepe verde
Rosticciata di coniglio alla ligure con polenta fresca
Brasato di Manzo al Groppello con polenta fresca

Filetto di branzino in crosta di patate e zucchine
Gamberoni gratinati alle erbe fini con insalatina al sesamo e lime

DESSERT:

la torta millefoglie o di pan di spagna con scritta dedicata al vostro evento

caffe'

A VOI LA SCELTA PER COMPORRE AL MEGLIO IL VOSTRO MENU':

* 55 euro ANTIPASTO + 2 PRIMI + 1 SECONDO + DESSERT

IL VINO CHE PROPONIAMO COMPRESO NEL PREZZO NELLA MISURA DI 1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE E' OVVIAMENTE ETICHETTATO E LO DECIDETE AL MOMENTO.
VINI PROPOSTI : VALDOBBIADENE MARSURET, RIESLING DEL GARDA AVEROLDI, VALTENESI ROSSO AVEROLDI.

AMARI/DISTILLATI SONO ESCLUSI

Il menu' (uguale per tutto il tavolo) deve essere definito almeno 10 giorni prima, in tale sede definiremo insieme i piatti, le eventuali alternative per allergici e intolleranti e il prezzo del menu'.

Il numero dei partecipanti deve essere confermato all'inizio della settimana, e vi chiediamo di comunicare entro due giorni prima il numero esatto delle persone.

A causa dei nostri piccoli spazi vi chiediamo di essere il piu' precisi possibile.

Grazie della scelta e della vostra collaborazione