



CORONA
R I S T O R A N T E

VIA LUINI 3 VILLA CORTESE (MI)
TEL. 0311-430455 www.ristorantecorona.it



La scelta del menù

Le proposte qui di seguito vogliono essere solo degli esempi per aiutarvi a comporre il Vostro menù personalizzato. E' possibile quindi sostituire piatti e vini, scegliendone altri di valore equivalente dalla lista delle varianti.

La nostra esperienza e professionalità è a Vostra disposizione per consigliarVi al meglio.

La sala

La capienza della sala è di 150 posti a sedere. Consigliamo di considerare un massimo di 135 coperti se la disposizione della sala prevede delle tavolate così da poterVi garantire un servizio migliore.

La prenotazione

La conferma del numero dei coperti deve pervenire almeno 5 gg. prima la data dell'evento.

Il menù dovrà essere concordato almeno 15 gg. prima la data dell'evento .

La caparra ammonta al 20% del totale del preventivo da versare contestualmente alla stesura del menu.

Se la disdetta perviene dopo aver versato la caparra si perde il diritto alla stessa.

La variazione dei coperti, in più o in meno, deve essere comunicata almeno 24 ore prima. In caso contrario se il numero dei coperti effettivi dovesse essere inferiore al 10 % al numero dei coperti prenotati dovrà essere corrisposto il 50% mancato incasso riferito ai coperti mancanti; nel caso in cui, il numero dei coperti effettivi superi del 10% il numero dei coperti prenotati, la direzione declina ogni responsabilità nel caso non riuscisse ad assicurare un buon servizio per i coperti in eccedenza.

Nel caso in cui vi fosse un ritardo sull'orario d'arrivo, la direzione si riserva il diritto di richiedere una maggiorazione pari al costo del personale per il tempo intercorso fra l'orario d'arrivo previsto e quello effettivo.

I prezzi

Sono comprensivi di bevande, vini e spumanti, stampa dei menù, I.V.A. , coperto e servizio.

Sono esclusi: super-alcologici, fiori freschi, centro tavola diversi da quelli di ns. proprietà spese per permessi s.i.a.e., compenso artisti.

Nella lista delle varianti, le portate segnalate con un * sono comprese nel prezzo dei menu a partire da € 34; per tutti gli altri menu dovrà essere previsto un sovrapprezzo.

Nel caso in cui voleste fornire Voi alcune delle materie prime (per esempio la torta) sarà necessario fornire tutte le informazioni utili per attestare la qualità degli ingredienti impiegati e la competenza del produttore. Si dovrà quindi tener conto, nel calcolo del costo totale a persona, anche del costo per il servizio e/o lavorazione spettante al nostro personale.

In nessun caso sarà possibile fornire cibi fatti in casa.

I bambini di età inferiore ai 3 anni non sono paganti; è previsto un 'Menù bimbi' a prezzo ridotto per i bambini dai 6 ai 10 anni.

Note

Ci riserviamo il diritto di richiedere il risarcimento di eventuali danni arrecati al locale e ai suoi accessori come conseguenza di atti volontariamente volti a ledere la proprietà.

Menù 1

(€63,00)

ANTIPASTO

affettati misti
con
involtino di bresaola, vuol au vent ai
gamberetti in salsa rosa, insalata russa,
insalata di piovra, spada in carpaccio,
capesante gratinate al forno

PRIMI PIATTI

risotto allo champagne
crespelle ai gamberetti e asparagi

SECONDI PIATTI

pesce

filetto di orata al forno
code di gambero

Contorni

patate al forno

Sorbetto al limone

carne

petto di faraona al curacao
coscia di prosciutto arrosto

Contorni

spinaci al burro
carotine al burro

DOLCE

Gelato in cialda con scaglie di cioccolato
Torta e Spumante

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante
Vino bianco: chardonay,
Vino rosso: dolcetto, bonarda, barbera
Spumante: dolce e secco

Menù 2

(€59,00)

ANTIPASTO

affettati misti
con
involtino di bresaola, vuol au vent ai
gamberetti in salsa rosa, insalata russa,
insalata di piovra, spada in carpaccio,
capesante gratinate al forno

PRIMI PIATTI

risotto al pesce spada
crespelle al salmone

SECONDI PIATTI

pesce

filetto di cernia al forno
scampi alla griglia

Contorni

Insalata mista

Sorbetto al limone

carne

filetto di manzo al pepe verde
roast beef (a vassoio)

Contorni

spinaci al burro
patate al forno

DOLCE

Torta e Spumante

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante
Vino bianco: chardonay,
Vino rosso: dolcetto, Bonarda, barbera
Spumante: dolce e secco

Menù 3

(€52,00)

Solo portata di carne

ANTIPASTO

affettati misti
con
alici, peperoni in agrodolce, insalata russa,
insalata di polipo, conchiglia con gamberetti
in salsa rosa, vuol au vent alla crema di tonno

PRIMI PIATTI

Risotto allo zola e noci

SECONDI PIATTI

pesce

filetto di cernia al forno
con contorno di stagione

Sorbetto al limone

Petto di faraona all'arancia
con contorno di stagione

DOLCE

Macedonia con gelato

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante
Vino bianco: chardonay,
Vino rosso: dolcetto, bonarda, barbera
Spumante: dolce e secco

Menù 4

(€43,00)

Solo portata di carne

ANTIPASTO

affettati misti
con
insalata russa, insalata di polipo, spada in
carpaccio, peperoni in agrodolce, alici, vuol
au vent ai gamberetti in salsa rosa

PRIMI PIATTI

Risotto ai gamberetti e rucola
Pennette fantasia (panna, rosmarino e pinoli)

SECONDI PIATTI

Scaloppine ai funghi porcini
Reale al forno
con contorni di stagione

DOLCE

Torta e Spumante

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante
Vino bianco: chardonay,
Vino rosso: dolcetto, bonarda, barbera
Spumante: dolce e secco

Menù 5 (€34,00)

Solo portata di carne

APERITIVO della casa

PRIMI PIATTI

Penne alla carrettera
Crespelle alla Valdostana

SECONDI PIATTI

Arrostò di lonza all'ananas
Scaloppine al vino bianco
con contorni di stagione

DOLCE

Torta e Spumante

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante
Vino bianco: chardonay,
Vino rosso: dolcetto, bonarda, barbera
Spumante: dolce e secco

Menù 5/bis (€43,00)

Solo portata di carne

APERITIVO della casa

con pizzette, spiedini di formaggio, focaccia
liscia e farcita, olive all'ascolana, bocconcini
di pane ai salumi

PRIMI PIATTI

Penne alla carrettera
Crespelle alla Valdostana

SECONDI PIATTI

Arrostò di lonza all'ananas
Scaloppine al vino bianco
con contorni di stagione

Sorbetto

DOLCE

Torta della casa e Spumante

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante
Vino bianco: chardonay,
Vino rosso: dolcetto, bonarda, barbera
Spumante: dolce e secco

Menù 6

(€47,00)

Solo portata di pesce

ANTIPASTO

affettati misti
con
involtini di bresaola, vuol au vent ai
gamberetti in salsa rosa, alici marinate,
verdure in agrodolce, capricciosa, insalata di
polipo

PRIMI PIATTI

Risotto ai gamberetti e rucola
Crespelle agli asparagi

SECONDI PIATTI

Orata al forno
Code di gambero
con contorni di stagione

Sorbetto al limone

DOLCI/DESSERT

Torta e Spumante

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante
Vino bianco: chardonay,
Vino rosso: dolcetto, bonarda, barbera
Spumante: dolce e secco

Menù 7

(€45,00)

Solo portata di pesce

ANTIPASTO

affettati misti
con
involtini di prosciutto, vuol au vent alla crema
di salmone, alici marinate, verdure in
agrodolce, capricciosa, insalata di polipo,
vitello tonnato

PRIMI PIATTI

Risotto allo champagne
Crespelle al salmone e gamberetti

SECONDI PIATTI

Branzino al forno
Code di gambero
con contorni di stagione

DOLCI

Torta e Spumante

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante
Vino bianco: chardonay,
Vino rosso: dolcetto, bonarda, barbera
Spumante: dolce e secco

Menù 8 (€36,00)

Solo portata di pesce

APERITIVO della casa

PRIMI PIATTI

Gnocchetti agli aromi
Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia

SECONDI PIATTI

Nasello con pomodori e olive
Anelli di totano (a vassoio)
con contorni di stagione

DOLCI

Torta e Spumante

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante
Vino bianco: chardonay,
Vino rosso: dolcetto, bonarda, barbera
Spumante: dolce e secco

Menù 8/bis (€38,00)

Solo portata di pesce

APERITIVO della casa

con salatini, spiedini di salumi, focaccia liscia
e farcita

PRIMI PIATTI

Gnocchetti agli aromi
Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia

SECONDI PIATTI

Nasello con pomodori e olive
Anelli di totano (a vassoio)
con contorni di stagione

DESSERT

Semifreddo al caffè

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante
Vino bianco: chardonay,
Vino rosso: dolcetto, bonarda, barbera
Spumante: dolce e secco

Menù 9 (€39.00)

Piatto unico

ANTIPASTO

affettati misti con conchiglie con insalata di mare, vuol au vent alla crema di salmone, alici e verdure in agrodolce, insalata russa, vitello tonnato, spada in carpaccio

PIATTO UNICO

A scelta tra:

- CASÖRA
- BRÜSCITI con POLENTA
- TRIPPA

FORMAGGI

A scelta tra:

- Zola
- Grana
- Taleggio

DOLCI/DESSERT

Torta e Spumante

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante

Vino bianco: chardonay,

Vino rosso: dolcetto, bonarda, barbera

Spumante: dolce e secco

Menù 10 (€29,00)

Piatto unico

APERITIVO della casa

PIATTO UNICO

- CINGHIALE in umido con verdure

FORMAGGI

A scelta tra:

- Zola
- Grana
- Taleggio

DOLCI/DESSERT

- Gelato

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante

Vino bianco: chardonay,

Vino rosso: dolcetto, bonarda, barbera

Spumante: dolce e secco

Menù 10/bis (€30,00)

Piatto unico

APERITIVO della casa
con tartine, spiedini di formaggio, focaccia
liscia e farcita

PIATTO UNICO

- PAIELLA di pesce

FORMAGGI

A scelta tra:

- Zola
- Grana
- Taleggio

Sorbetto

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante
Vino bianco: chardonay,
Vino rosso: dolcetto, bonarda, barbera
Spumante: dolce e secco

Menù BIMBI (€15,00)

PRIMI PIATTI

a scelta tra

- Pasta al pomodoro
- Pasta all'olio
- Pasta al ragù
- Lasagne alla bolognese

SECONDI PIATTI

Cotoletta alla milanese
con patatine fritte oppure patate sorriso

DOLCI

Gelato

Acqua naturale e frizzante

1 bevanda a scelta tra: coca cola, fanta, sprite

MENU' 1

da € 63,00

- Antipasto classico
Affettati misti e 6 qualità di contorni
- Primi piatti
2 qualità
- Secondi piatti
2 qualità di pesce
con contorni di stagione
- Sorbetto
- Secondi piatti
2 qualità di carne
con contorni di stagione
- Dessert
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' 2

da € 59,00

- Antipasto classico
Affettati misti e 6 qualità di contorni
- Primi piatti
2 qualità
- Secondi piatti
2 qualità di pesce
con contorni di stagione
- Sorbetto
- Secondi piatti
2 qualità di carne
con contorni di stagione
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' 3

da € 52,00

- Antipasto classico
Affettati misti e 6 qualità di contorni
- Primi piatti
1 qualità
- Secondi piatti
1 qualità di carne
con contorni di stagione
con contorni di stagione
- Sorbetto
- Secondi piatti
1 qualità di carne
con contorni di stagione
- Dessert
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' 4

da € 43,00

- Antipasto classico
Affettati misti e 6 qualità di contorni
- Primi piatti
2 qualità
- Secondi piatti
2 qualità di carne
con contorni di stagione
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' 5

da € 34,00

- Aperitivo della casa
- Primi piatti
2 qualità
- Secondi piatti
2 qualità di carne
con contorni di stagione
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' 5 bis

da € 41,00

- Aperitivo della casa
con stuzzichini (5 qualità)
- Primi piatti
2 qualità
- Secondi piatti
2 qualità di carne
con contorni di stagione
- Sorbetto
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' 6

da € 47,00

- Antipasto classico
Affettati misti e 6 qualità di contorni
- Primi piatti
2 qualità
- Secondi piatti
2 qualità di pesce
con contorni di stagione
- Sorbetto
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' 7

da € 45,00

- Antipasto classico
Affettati misti e 6 qualità di contorni
- Primi piatti
2 qualità
- Secondi piatti
2 qualità di pesce
con contorni di stagione
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' 8

da € 33,00

- Aperitivo della casa
- Primi piatti
2 qualità
- Secondi piatti
2 qualità di pesce
con contorni di stagione
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' 8 bis

da € 38,00

- Aperitivo della casa
con stuzzichini (3 qualità)
- Primi piatti
2 qualità
- Secondi piatti
2 qualità di pesce
con contorni di stagione
- Dessert
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' 9

da € 39,00

- Antipasto classico
Affettati misti e 6 qualità di contorni
- Piatto unico (specialità) con contorni di stagione
- Formaggio
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' 10

da € 29,00

- Aperitivo della casa
- Piatto unico (specialità) con contorni di stagione
- Formaggio
- Dessert
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' (esempio 10 bis)

da € 30,00

- Aperitivo della casa
con stuzzichini (3 qualità)
- Piatto unico (specialità) con contorni di stagione
- Formaggio
- Sorbetto
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' BIMBI

da € 15,00

- Primo piatto
- Secondi piatti di carne con contorno
- Dessert
- Acqua o bevanda

LISTA DELLE VARIANTI

Aperitivo

- APERITIVO della casa leggermente alcolico
- APERITIVO della casa analcolico
- Bellini (succo di pesca e spumante)
- Mimosa (succo di arancia e spumante)
- Succhi di frutta (a richiesta)
- Campari
- Crodino
- San bitter

Con

- Pizzette
- Salatini
- Tartine al salmone/ tonno
- Tartine alle alici/ al caviale
- Voul au vent alla crema di peperoni
- Voul au vent alla crema di tonno/ alla crema di salmone
- Voul au vent alla crema di alici/alla crema di olive
- Bruschette aglio e olio/ con pomodoro fresco
- Focaccia
- Spiedini di salumi/ di formaggi
- Ciliegie di mozzarella/ scaglie di grana
- Olive/Olive all'ascolana
- Sott'aceti
- Patatine
- Brioches salate farcite
- Bigné ripieni

Antipasti

Affettati

- Prosciutto crudo
- Salame crudo
- Coppa
- Speck
- Bresaola (nel caso in cui non venga scelto l'involto di bresaola)
- Prosciutto cotto (a richiesta)
- Lardo (a richiesta)
- Felino
- Pancetta

a) Portate impiattate

- Involtino di bresaola (con crema di capperi e acciughe)
- Involtino di prosciutto con insalata russa
- Voul au vent ai gamberetti in salsa rosa
- Voul au vent saporiti (capperi, rosmarino e acciughe)
- Voul au vent alla crema di olive

- Spiedini ai formaggi
- Melone (solo per antipasto speciale)
- Fichi (solo per antipasto speciale)

b) Portate servite a vassoio

- Insalata russa
- Capricciosa
- Insalata di piovra
- Seppie in insalata con patate e prezzemolo
- Spada in carpaccio
- Bresaola in carpaccio (con grana e rucola)
- Vitello tonnato
- Capesante gratinate
- Cozze al limone
- Conchiglie di insalata di mare (cozze, vongole e piovra)
- Cocktail di gamberetti

c) Portate già in tavola

- Alici marinate
- Olive all'ascolana
- Peperoni in agrodolce
- Melanzane in agrodolce
- Cipolline in agrodolce
- Nervetti sott'olio
- Cipolline sott'aceto
- Cetrioli sott'aceto

Tipi di antipasto

Ricco	- affettato misto +2a+3b+2c oppure +2a+5b+/ /
Classico	- affettato misto +2a+2b+2c oppure +2a+4b+/ /
Leggero	- affettato misto +1a+1b+3c oppure +1a+2b+1c /
Speciale	- solo crudo + melone oppure + fichi (in base alla stagione)
Solo pesce	- massimo 8 qualità es.: spada in carpaccio, salmone affumicato, voul au vent di caviale, voul au vent alla crema di tonno, capesante gratinate, cocktail di gamberetti, piovra in insalata, alici marinate

PRIMI PIATTI

RISOTTO

- Ai funghi
- Ai cuori di carciofo
- Allo zafferano e speck
- Al vino rosso
- Alla contadina (con verdure)
- Agli asparagi
- Allo zafferano e luganiga
- Allo zafferano
- Allo champagne *
- Allo champagne e gamberetti *
- Al salmone e gamberetti *
- Ai gamberetti e rucola *
- Ai gamberetti e asparagi *
- Allo zola e noci *
- Ai frutti di mare *
- Al pesce spada *

CRESELLE

- Alla valdostana (prosciutto e formaggio)
- Con ricotta e spinaci (con sugo di pomodoro)
- Alla crema di asparagi *
- Cernia e trevisana *
- Al salmone e gamberetti *
- Ai funghi porcini *

LASAGNE

- Al ragù di carne (classiche)
- Alla valdostana
- Al ragù di capriolo */anatra */cinghiale *
- Al sugo di funghi *
- Ai 4 formaggi

- Pizzoccheri della valtellina

PENNETTE

- Fantasia (panna, pinoli e rosmarino)
- Alla crema di salmone
- Alla carrettera (pomodoro, funghi, pancetta, tonno, olive)
- Alla mimosa (panna, zafferano, mandorle e speck)

NOTA: le portate segnalate con un * sono comprese nel prezzo **SOLO** dei menu a partire da € 34,00

CASERECCE

- Al ragù di carne
- All'araba (peperoni, zucchine, salsiccia e aromi)
- Al ragù di cinghiale *
- Al ragù di capriolo *

GNOCCHETTI

- Sardi con pomodoro e ricotta
- Agli aromi (pomodoro, panna e aromi)

TORTELLONI con burro e salvia

- Alla ricotta e spinaci
- Ai gamberi *

TORTELLI

- Al prosciutto crudo con ragù di carne
- Con ricotta e spinaci al burro e salvia
- Di carne al ragù di capriolo *

Esempi per possibili combinazioni:

2 qualità

- Risotto..., Pasta...
- Risotto..., Crespelle...
- Risotto..., Tortelloni...
- Risotto..., Gnocchetti...
- Crespelle..., Pasta...
- Crespelle..., Tortelloni...
- Crespelle..., Risotto...
- Crespelle..., Gnocchetti...
- Gnocchetti..., Pasta...
- Gnocchetti..., Lasagne...
- Lasagne..., Pasta...

3 qualità

- Risotto..., Pasta..., Crespelle...
- Risotto , Pasta..., Tortelloni...
- Risotto..., Gnocchetti..., Crespelle...
- Risotto , Gnocchetti..., Tortelloni...
- Risotto , Gnocchetti..., Lasagne...
- Crespelle..., Pasta..., Tortelloni...
- Crespelle..., Risotto..., Lasagne...
- Crespelle..., Gnocchetti..., Tortelloni...
- Crespelle..., Gnocchetti..., Lasagne...

NOTA: le portate segnalate con un * sono comprese nel prezzo **SOLO** dei menu a partire da € 34,00

SECONDI PIATTI (/ = oppure)

qualità di pesce:

- Pesce persico al burro e salvia
- Nasello con pomodori e olive
- Trota al forno/al cartoccio
- Trancio di salmone al forno / gratinato
- Anelli di totano fritti
- Filetto di sogliola alla mugnaia /o al burro e salvia
- Merluzzo alla veneziana (in umido)
- Filetto di cernia * al forno / gratinato
- Filetto di orata * al forno / gratinato
- Branzino * al forno / gratinato
- Code di gambero * alla piastra / fritte
- Pesce spada * alla griglia
- Seppie * ripiene
- Aragosta * in salsa
- Astice * in salsa
- Scampi * alla griglia
- Spiedini di pesce * alla griglia (salmone, seppie, gamberi)
-

qualità di carne:

- Arrosto di lonza all'ananas
- Fesa di tacchino al latte
- Coscia di prosciutto crudo arrosto
- Coniglio arrosto
- Capretto arrosto
- Cappone ripieno
- Coniglio in umido con funghi
- Bocconcini di Vitello in umido con verdure e funghi
- Brasato di manzo / di vitello con verdure / con verdure e funghi
- Spiedini di carne alla piastra (maiale / tacchino / pollo)
- Stinco al forno
- Arista al forno
- Reale al forno
- Roast beef al forno
- Vitello tonnato
- Faraona ripiena
- Scaloppa di lonza/di pollo ai funghi */ al vino bianco / al marsala / alla pizzaiola
- Filetto di maiale / di manzo * al pepe rosa
- Coniglio tartufato * al forno
- Capriolo * in umido con verdure
- Lepre * in umido con verdure
- Petto di faraona * all'arancia e curacao
- Coscette d'anatra * all'arancia
- Costata di manzo */ di vitello alla piastra

NOTA: le portate segnalate con un * sono comprese nel prezzo SOLO dei menu a partire da € 34,00

SORBETTERIA

- Sorbetto al limone
- Sorbetto alla mela verde
- Sorbetto al pompelmo rosa

SPECIALITA'

- **PASTA e FAGIOLI**
- **PASTA e CECI**
- **PAIELLA (solo carne o solo pesce) (bianca, rossa-pomodoro-,gialla-zafferano-)**
- **CASÖRA**
- **BRÜSCITI con POLENTA**
- **TRIPPA**
- **ZAMPONE / COTECHINO con LENTICCHIE**
- **PISCIÖ di MAIALE**
- **SALAMINI VERDI con MOSTARDA**
- **BOLLITO MISTO con SALSA VERDE/ con MOSTARDA / con SENAPE**
- **BIANCOSTATO LESSO con SALSA VERDE/ con MOSTARDA / con SENAPE**
- **CINGHIALE/ANATRA in umido con verdure**
- **BACCALA' con POLENTA**
- **ZUPPA di PESCE con CROSTINI**
- **ARBORELLE FRITTE**
- **LEPRE in salmì**
- **FAGIANO arrosto**

CONTORNI

- Spinaci al burro, Carotine al burro, Coste al burro, Erbette al burro, Zucchine al burro
- Broccoletti al burro / in insalata
- Cavolfiori al burro / in insalata
- Fagiolini al burro / in insalata
- Finocchi al burro / gratinati al forno / in insalata
- Piselli con pancetta
- Patate al forno, Patate duchessa, Polpettine di patate
- Crocchette di patate, Patatine fritte,
- Insalata verde o mista
- Pomodori

FORMAGGI

- Zola
- Grana
- Taleggio

FRUTTA/DESSERT

- Frutta di stagione
- Macedonia con gelato
- Fragole con gelato
- Gelato alle creme (panna, cioccolato, ...)
- Gelato alla frutta (limone, fragola, ...)
- Semifreddo al caffè
- Semifreddo allo yogurt

TORTE DELLA CASA

- Torta di ricotta
- Torta di mele (con panna montata e vino bianco)
- Torta della nonna (alle mele)
- Torta di Yogurt ai frutti di bosco
- Torta alla crema di nocciole e pere
- Tiramisu al caffè, al cocco, alla fragola, alle pesche, alla frutta mista
- Bignè alla mousse di cioccolato
- Crostata di marmellata/frutta
- Crostata di ricotta e nutella
- Crêps alla nutella/miele e zucchero a velo
- Panna cotta al caramello, ai frutti di bosco, alla crema di nocciole

BEVANDE

Vino rosso:

- Barbera d'asti
- Bonarda
- Dolcetto d'alba

Vino bianco:

- Chardonnay
- Cortese (sfuso)
- Vino frizzante alla spina

Spumanti:

- Dolce:
 - Moscato d'Asti
 - Bracchetto
- Secco:
 - Pinot chardonnay brut
 - Carpane Malvolti

Solo su richiesta (non inclusi nel menu):

- Ferrari
- Cartizze
- Berlucchi
- Champagne

Acqua:

- naturale
- frizzante

Bibite

- Coca cola
- Aranciata
- Gassosa
- Birra alla spina (Tuborg)