



- **modalità**
- **menù**
- **lista varianti**



La scelta del menù

I menù che vi proponiamo 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 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. In occasioni particolari come queste, consigliamo di considerare un massimo di 135 coperti in modo tale da poterVi garantire un servizio migliore e predisporre la sala dando al tavolo nuziale più spazio e visibilità.

In caso vogliate intrattenere i Vostri ospiti con musica dal vivo, siamo a disposizione per aiutarVi nella scelta degli artisti/musicisti, nella richiesta dei permessi S.I.A.E. e valutare gli spazi che necessitano che conseguentemente riducono la capienza della sala a circa 120 coperti (un'area della sala deve essere dedicata per posizionare gli strumenti e per poter ballare)

La prenotazione

La conferma del numero dei coperti deve pervenire almeno 5 gg. prima la data dell'evento nel caso in cui i coperti previsti siano meno di 70, almeno 20 gg. prima nel caso in cui i coperti previsti siano più di 70.

Il menù dovrà essere concordato almeno 15 gg. prima la data dell'evento nel caso in cui i coperti previsti siano meno di 80, almeno 20 gg. prima nel caso in cui i coperti previsti siano più di 80.

La caparra ammonta al 30% del totale del preventivo da versare:

almeno 15gg. prima la data dell'evento nel caso i coperti previsti siano meno di 70;

almeno 30gg. prima nel caso i coperti previsti siano tra i 70 e i 100;

almeno 60gg. prima nel caso di più di 100 coperti previsti.

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 la direzione si riserva il diritto di trattenere, come risarcimento, la caparra dei 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 (1 ogni 4 coperti) e spumanti (1 ogni 8 coperti), stampa dei menù, eventuali segnaposto e poster della disposizione dei tavoli, I.V.A. e servizio.

Sono esclusi: fiori freschi, spese per permessi s.i.a.e., compenso artisti.

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.

I bambini di età inferiore ai 3 anni non sono paganti; è previsto un Menù Ridotto per i bambini dai 3 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)

APERITIVO della casa alcolico e analcolico
 con buffet SPECIALE (salatini, pizzette, vuol au vent etc.)

ANTIPASTO

affettati misti con involtino di bresaola, vitello tonnato, verdure grigliate in agrodolce, gamberetti in salsa rosa, insalata russa, insalata di piovra, pesce spada in carpaccio, capesante gratinate al forno

PRIMI PIATTI

crespelle ai gamberetti e asparagi
 tortelloni al ragù di capriolo

SECONDI PIATTI

pesce

filetto di branzino/orata al forno
 code di gambero al curry

con

patate al forno
 carotine al burro

SORBETTO al limone

carne

petto di faraona al curacao
 coscia di prosciutto arrosto (a vassoio)

con

spinaci al burro
 crocchette di patate

DESSERT

Gelato in cialda con scaglie di cioccolato
 TORTANUZIALE e Spumante

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante

Vino bianco: chardonay

Vino rosso: dolcetto, bonarda, barbera

Spumante: dolce e secco



Menù (2)

Solo portata di carne

APERITIVO della casa alcolico e analcolico
con buffet SPECIALE (salatini, pizzette, vuol au vent etc.)

ANTIPASTI

affettati misti con involtino di manzo saporito, vitello tonnato, alici marinate sott'olio, verdure grigliate in agrodolce, capricciosa, insalata di piovra, tonno affumicato in carpaccio, spiedini con ciliege di mozzarella e pomodorini

PRIMI PIATTI

Risotto allo zola e noci
Pendette alla mimosa
Tortelloni al pasce spada

SECONDI PIATTI

Arista di maiale al forno
Roast beef al forno

con

Patate al forno
Spinaci al burro
Carotine al burro

DOLCE

Frutti di bosco con gelato
TORTA NUZIALE con Spumante

CAFFE'

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



Menù (3)

Solo portata di pesce

APERITIVO della casa alcolico e analcolico
con buffet SPECIALE (salatini, pizzette, vuol au vent etc.)

ANTIPASTO

affettati misti con involtino di bresaola saporito, insalata di totani e patate, alici marinate sott'olio, verdure grigliate in agrodolce, insalata russa, gamberetti in salsa rosa, capesante gratinate al forno, salmone in carpaccio

PRIMI PIATTI

Pendette fantasia
Crespelle alla cernia e trevisana
Gnocchetti agli aromi

SECONDI PIATTI

Filetto di Branzino al forno
Code di gambero al curry

con

patate al forno
spinaci al burro
finocchi gratinati al forno

DOLCI/DESSERT

Fragole con gelato

TORTA NUZIALE e Spumante

CAFFE'

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



Menù (4)

APERITIVO della casa alcolico e analcolico
 con buffet SPECIALE (salatini, pizzette, vuol au vent etc.)

PRIMI PIATTI

risotto al vino rosso
 crespelle ai gamberetti e asparagi
 tortelloni al capriolo

SECONDI PIATTI

pesce

filetto di branzino/orata al forno
 code di gambero al curry

con

patate al forno
 carotine al burro

SORBETTO al limone

carne

petto di faraona al curacao
 coscia di prosciutto arrosto (a vassoio)
 roast beef (a vassoio)

con

spinaci al burro
 crocchette di patate

DESSERT

Gelato in cialda con scaglie di cioccolato

TORTANUZIALE e Spumante

CAFFE'

Acqua naturale e frizzante

Vino bianco: chardonay

Vino rosso: dolcetto, bonarda, barbera

Spumante: dolce e secco



Menù (5)

Solo portata di carne

APERITIVO della casa alcolico e analcolico
con buffet SPECIALE (salatini, pizzette, vuol au vent etc.)

PRIMI PIATTI

Risotto allo zola e noci
Pennette alla mimosa
Tortelloni di magro al burro e salvia

SECONDI PIATTI

Arista di maiale al forno
Coscia di prosciutto arrosto

con

Patate al forno
Spinaci al burro
Carotine al burro

DOLCE

Frutti di bosco con gelato
TORTA NUZIALE con Spumante

CAFFE'

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



Menù (6)

Solo portata di pesce

APERITIVO della casa alcolico e analcolico
con buffet SPECIALE (salatini, pizzette, vuol au vent etc.)

PRIMI PIATTI

Risotto al pesce spada
Crespelle ricotta e spinaci
Gnocchetti agli aromi

SECONDI PIATTI

Filetto di Branzino al forno
Code di gambero al curry
Pesce spada in carpaccio

con

patate al forno
spinaci al burro
finocchi gratinati al forno

DOLCI/DESSERT

Fragole con gelato

TORTA NUZIALE e Spumante

CAFFE'

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



LISTINO
MENU' 1

da € 75,00

- Aperitivo + buffet SPECIALE (10 qualità)
- Antipasto ricco
Affettati misti e 7/8 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 € 65,00

- Aperitivo + buffet SPECIALE (10 qualità)
- Antipasto ricco
Affettati misti e 7/8 qualità di contorni
- Primi piatti
2 qualità
- Secondi piatti
2 qualità di pesce
con contorni di stagione
- Dessert
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' 3

da € 60,00

- Aperitivo + buffet SPECIALE (10 qualità)
- Antipasto ricco
Affettati misti e 7/8 qualità di contorni
- Primi piatti
2 qualità
- Secondi piatti
2 qualità di carne
con contorni di stagione
- Dessert
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua



MENU' 4	da € 70,00
----------------	-------------------

- Aperitivo + buffet SPECIALE (10 qualità)
- Primi piatti
 - 3 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 € 60,00
----------------	-------------------

- Aperitivo + buffet SPECIALE (10 qualità)
- Primi piatti
 - 3 qualità
- Secondi piatti
 - 2 qualità di pesce
 - con contorni di stagione
- Dessert
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' 3	da € 55,00
----------------	-------------------

- Aperitivo + buffet SPECIALE (10 qualità)
- Primi piatti
 - 3 qualità
- Secondi piatti
 - 2 qualità di carne
 - con contorni di stagione
- Dessert
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua



Lista 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 soda
- 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 liscia/farcita
- Spiedini di salumi/ di formaggi
- Ciliegie di mozzarella/ scaglie di grana
- Olive/Olive all'ascolana
- Sott'aceti
- Patatine
- Brioche salate farcite
- Chele di granchio fritte



Antipasti

Affettati

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

Portate impiattate

- Involtino di bresaola (con crema di capperi e acciughe)
- Involtino di prosciutto (con insalata russa o capricciosa)
- Voul au vent assortiti (ai gamberetti in salsa rosa/alla crema /di salmone)
- Voul au vent alla crema di alici /alla crema di verdure in agrodolce /alla crema di olive
- Voul au vent saporiti (capperi, rosmarino e acciughe)
- Brioche salata farcita (vitello tonnato, spada in carpaccio, bresaola in carpaccio, cotto e maionese)
- Melone (in stagione)
- Fichi (in stagione)

Portate servite a vassoio

- Insalata russa
- Capricciosa
- Insalata di piovra
- Seppie in insalata con patate e prezzemolo
- Spada in carpaccio/ tonno 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

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 +2 contorni impiattati+3 contorni a vassoio+2 contorni al tavolo oppure +2 contorni impiattati +5 contorni a vassoio
- Classico** - affettato misto +2 contorni impiattati +2 contorni a vassoio +2 contorni al tavolo oppure +2+4 contorni a vassoio
- Leggero** - affettato misto +1 contorni impiattati +1 contorni a vassoio +3 oppure 1 contorni impiattati +2 contorni a vassoio +1 contorni al tavolo
- Speciale** - solo crudo + melone oppure + fichi (in base alla stagione)
- Solo pesce** - massimo 8 qualità
es.: spada in carpaccio, salmone affumicato, vuol au vent di caviale, vuol 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
- 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)
- Alla crema di asparagi
- Con ricotta e spinaci (con sugo di pomodoro)
- Al salmone e gamberetti
- Ai funghi
- Alla cernia e trevisana

LASAGNE

- Al ragù di carne (classiche)
- Alla valdostana
- Al ragù di capriolo/ anatra/ cinghiale
- Al pesto e verdure
- Ai funghi
- Ai 4 formaggi

PENNETTE

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

CASERECCE

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



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

Possibili combinazioni:

2 qualità

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

3 qualità

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



SECONDI PIATTI (/ = oppure)

qualità di pesce:

- Filetto di cernia al forno / gratinato
- Filetto di orata al forno / gratinato
- Filetto di branzino al forno / gratinato
- Trancio di salmone al forno / gratinato
- Code di gambero alla piastra / fritte / curry
- Pesce spada alla griglia
- Seppie ripiene
- Anelli di calamaro fritti
- Aragosta in salsa
- Astice in salsa
- Scampi alla griglia
- Filetto di sogliola alla mugnaia /o al burro e salvia
- Merluzzo alla veneziana (in umido)
- 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
- 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
- Coniglio arrosto
- Capretto arrosto
- Cappone ripieno
- Coniglio in umido con funghi
- Capriolo in umido con verdure
- Lepre in umido con verdure
- Bocconcini di Vitello in umido con verdure e funghi
- Brasato di manzo / di vitello con verdure / con verdure e funghi
- Petto di faraona all'arancia e curacao
- Coscette d'anatra all'arancia
- Costata di manzo / di vitello alla piastra
- Spiedini di carne alla piastra (maiale / tacchino / pollo)
- Stinco al forno
- Arista al forno
- Reale al forno
- Roast beef al forno
- Vitello tonnato
-



SORBETTERIA

- Gelato al limone (a richiesta con Spumante)
- Gusti Vari

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
- Crocchette di patate
- Polpettine di patate
- Patatine fritte
- Patate duchessa
- Insalata verde o mista
- Pomodori
-

FORMAGGI

- Zola
- Grana
- Taleggio
- Provolone dolce o piccante
- Hemmental
- Gruviera
- Caciotta
- Scamorza bianca o affumicata
- Auricchio
- Asiago
-



FRUTTA/DESSERT

- Frutta di stagione
- Macedonia con gelato
- Fragole con gelato
- Gelato di panna con scaglie di cioccolato in cialda
- Gelato di panna e amarene
- Gelato di panna e granelli di nocciole
- Gelato di panna e marroni
- Gelato alle creme (panna, cioccolato, ...)
- Gelato alla frutta (limone, fragola, ...)

TORTE DELLA CASA

- Torta di ricotta
- Torta di mele
- Torta di Yogurt ai frutti di bosco
- Torta alla crema di nocciole e pere
- Tiramisu al caffè / alla fragola
- Bignè alla mousse di cioccolato

P.S. per le torte di pasticceria è possibile scegliere tipo di torta, decorazione, forma in base al Vostro gusto.

BEVANDE

Vino rosso:

- Barbera
- Bonarda
- Dolcetto d'alba
- A Richiesta

Vino bianco:

- Chardonnay
- A Richiesta

Spumanti:

- Dolce: moscato, brachetto
- Secco: prosecco

Acqua:

- naturale
- frizzante

Bibite

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