



Menù 1 - Vegetariano

Euro 45,00 bevande incluse

Tortino ai funghi misti con salsa al Gorgonzola dolce della Valsassina e nocciole 

Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio

*

Risotto al pecorino e cime di rapa 

Allergeni: glutine, latte, sedano

*

Polpette di ceci al sesamo con verdure miste e cremino di capra della Val Veddasca 

Allergeni: glutine, latte, uova, frutta a guscio, sedano, solfiti

*

Tiramisù al caffè espresso Illy 

Allergeni: glutine, latte, uova

Bevande:

Acqua minerale Valverde in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino bianco o rosso (1 bottiglia ogni 3 persone)

Menù 2 - Carne

Euro 50,00 bevande incluse

Tagliere di salumi della tradizione italiana con giardiniera di verdure fatta in casa

Allergeni: sedano, solfiti

*

Mezzi rigatoni al ragù genovese e Castelmagno d'alpeggio

Allergeni: glutine, latte, sedano, solfiti

*

Filetto di maiale cotto al punto rosa con asparagi, patate arrosto e salsa bordolese

Allergeni: sedano, solfiti

*

Mousse ai tre cioccolati con salsa al frutto della passione

Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio

Bevande:

Acqua minerale Valverde in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino rosso (1 bottiglia ogni 3 persone)

Menù 3 - Pesce

Euro 55,00 bevande incluse

Carpaccio di salmone affumicato con indivia riccia e avocado

Allergeni: pesce

*

Paccheri al ragù di gamberi, scorfano, pomodorini e basilico

Allergeni: glutine, latte, pesce

*

Filetto di orata con topinambur e filangè di verdure miste

Allergeni: pesce, latte

*

Cremoso al pistacchio con salsa all'amaretto di Saronno

Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio

Bevande:

Acqua minerale Valverde in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino bianco (1 bottiglia ogni 3 persone)

Menù 4 - La tradizione lombarda

Euro 55,00 bevande incluse

Tagliere di salumi e formaggi della tradizione lombarda

Allergeni: latte

*

Risotto ai pistilli di zafferano da coltivazione locale e ossobuco alla milanese

Allergeni: latte, sedano

*

Torta sbrisolona con gelato alla crema

Allergeni: glutine, latte, uova, frutta a guscio

Bevande:

Acqua minerale Valverde in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino rosso "Banino" di San Colombano al Lambro (1 bottiglia ogni 3 persone)

Informazioni generali

Questi menù a prezzo fisso sono pensati per eventi con numero elevato di ospiti; per gruppi inferiori a 15 persone, è possibile scegliere al momento dal nostro menù alla carta.

La prenotazione s'intende confermata al versamento di una caparra pari al 30% del totale (con bonifico bancario, contanti o carte di credito). Il saldo potrà essere effettuato a fine evento in contanti o con carte di credito.

Il numero definitivo dei partecipanti dovrà essere comunicato entro le 48 ore precedenti all'evento; per eventuali defezioni il giorno dell'evento non comunicate precedentemente, è prevista una tolleranza del 10% rispetto al numero di partecipanti comunicato.

Nel rispetto della normativa sulla tracciabilità e salubrità degli alimenti, non accettiamo cibi o bevande portati dall'esterno.