

ANTIPASTI DI PESCE

Involtini di salmone con caprino e misticanza di insalate
Veli di spada su zoccolo di patate all'olio di basilico
Rosa di spada con cuore di gambero su pane ai cereali
Tagliata di tonno con petali di melone invernale e salsa di soia
Cocktail di code di gamberi in salsa rosa
Misticanza di mare al balsamico
Turbanti di sogliola e salmone con punte di asparagi
Riccioli di spada affumicato su crackers salati
Carpaccio di spada fresco su crostino e grani di pepe rosa
Fagottino di pesce con verdure al curry
Spiedino di polipo con pancetta e scamorza filante
Involtino di spada alla messinese
Bauletto caldo di salmone in pasta fillo
Cubetto di baccalà in pastella alla birra rossa
Involtino di bresaola di spada ripieno alla ricotta e basilico
Crocchantino di salmone alle mandorle
Salmone norvegese al fumo con salsa ai frutti di bosco
Nuvola di gambero frita nell'olio di soia
Spiedino di tonno alla salernitana
Sfogliatina di mare con carciofi e olio aromatico
Marinata di cozze in centro tavola
Turbante di sogliola e salmone
Cestino di zucchina con gambero gratinato
Crocchettine di merluzzo e pesto leggero
Pomodoro ripieno di polpa di granchio al brandy
Frittellone di pasta con nido di spada al curry
Baccalà mantecato con polenta alla graticola

PRIMI DI PESCE

Trofiette con spada, rucola e pachino
Risottino con gamberi rossi e pomodori confit
Risottino alle ostriche e fragole mantecato allo spumante rosè
Tortiglioni ai gamberi, bottarga di muggine e cannellini
Risottino con trevisana, branzi e gocce di balsamico
Risottino con filettino di persico e pachino
Galletti con calamaretti spillo e pomodoro confit
Risottino con gamberi, spumante rosè, zucchine e zafferano
Cavatelli ai frutti di mare
Gnocchetti tricolore con Zola dolce e gamberi
Mantecato di riso al radicchio rosso e vongole
Riso con tocchetti di astice e olio al basilico
Risottino verde mare con polipo e gocce di mais
Riso al pesce persico e salvia
Crespellina ripiena di frutti di mare
Rigatoni napoletani al ragù bolognese di tonno
Maccheroncini all'amatriciana di aringhe
Mezze penne alla Vodka e gamberi croccanti

ANTIPASTI DI CARNE

Tomino nostrano avvolto nello speck
Veli di culatello delle valli, tortino di verdure e taleggio
Prosciutto San Daniele al coltello e grissino al sesamo
Bresaola Punta d'Anca con ruchetta e olio al pompelmo rosa
Culaccia di Parma e bastoncino di branzi dorato
Petto d'oca fumè e pane ai cereali con emulsione al balsamico
Sfogliatina calda con speck e tomino
Il salame crespone bergamasco su crostone di pane casereccio
Manzo affumicato con salsa alla senape dolce
Bresaola della Valtellina con rucola e grana
Rotolino di bresaola croccante ripieno al caprino
Crudo di Parma 24 mesi con bocconcino di bufala
Crostone di polenta con funghi e brie al forno
Rollè di manzo con caprino e olio tartufato
Involtino di frittata con speck e scamorza
Cannoncino di asparago con crudo e parmigiano
Barchetta di pera al mascarpone e pistacchi tritati
Biscotto salato con pollo, sedano e noci
Calzoncino ripieno allo speck e porcini
Strudel di patate e porcini con fonduta al branzi
Ciambellina di polenta saracena ripiena allo Zola in gratella
Centrifuga di bufala con pomodorini e basilico
Parmigiana di melanzana con bufala e pistacchio
Canederli tirolesi con speck e pere
Panzerottini fritti ripieni di mozzarella e prosciutto al tartufo

PRIMI DI CARNE

Risottino allo Champagne con scamorza e pistacchi
Ravioli ai porcini e patate, pancetta croccante al burro e salvia
Risottino con asparagi e fonduta di taleggio delle valli
Risottino carnaroli, carciofi, scamorza affumicata e pinoli tostat
Mezzi festonati con fonduta di Castelmagno, pomodorini secchi e pere
Pasta con speck, chiodini e zafferano
Risottino al Prosecco e radicchio mantecato al formaggio di grotta
Casoncelli fatti in casa di zia Mariangela
Torciglioni al torchio con ragout antico e porcini
Penne rigate con fili di speck e porcini mantecati al mascarpone
Risottino giallo con salsiccia dolce e scaglie di cacio-ricotta al profumo di liquirizia
Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci
Risottino con cubetti di scamorza e crema di pistacchio di Bronte
Risottino con pere e taleggio
Risottino valdostano e julienne di prosciutto croccante mantecato al rosso d'uovo
Maltagliati al ragù di selvaggina
Riso con mele e cannella
Ricciole speck e provola

SECONDI DI PESCE

Filetto di spigola alla panuria aromatica e salsa mediterranea
Trecce di branzino con squame di zucchine e foglie di basilico della Riviera
Medaglione di pescatrice allo speck con salsa mediterranea
Trancio di pescatrice con uvetta sultanina e salsa al Berlucchi
Scaloppa di branzino, capperi di salina, olive taggiasche, gamberi e pomodori pachino
Trancio di spada alla bufalina
Spigola sfilettata con panuria di mandorle
Filetto di salmone ai tre pepi
Spiedo di polipo e gamberetti al gratin
Braciola di pesce spada cotta alla griglia
Trancio di cernia cotta al forno con i suoi aromi
Tagliata di tonno in crosta di semi di sesamo

SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo con fondente di scamorza
Tagliata di manzo al pepe nero con rucola e lamelle di grana
Controfiletto di manzo bardato alla pancetta con fondo bruno ai porcini
Capocollo fresco cotto al forno steccato al lardo di montagna e pera alla cannella
Controfiletto di manzo al sale con intingolo di olio caldo alle erbe aromatiche
Cosciotto di maiale al forno con fondo bruno
Maialino da latte al forno con mele cotogne
Bocconcini di vitello con olive e mirtilli
Filettino di maiale cotto agli aromi
Bocconcini di cinghiale con polenta saracena
Roast-beef di vitellone con senape dolce
Galletto croccante con tocchetti di patate e speck
Medaglione di maiale legato al lardellino con la sua glassa

CONTORNI

Patate rustiche
Piselli alla francese
Carotine e fagiolini al burro
Zucchine alla mentuccia
Patate sabbiose
Spicchi di finocchi al burro
Verdurine tornite al balsamico
Tocchetti di patate al forno

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDO con CONTORNO

SECONDO con CONTORNO

DESSERT

Torta di mele casalinga

Caffè

Possibilità di aggiungere:

Dessert con torta di pasticceria	€. 2,00
Sorbetto	€. 1,00
Spumante Prosecco	€. 1,00
Macedonia	€. 2,00

DALLA CANTINA

Bianchi e rossi di nostra selezione
Minerali e Naturali

Gentile cliente
Siamo lieti di presentarLe una grande novità
per soddisfare al meglio le Vostre esigenze ed i
vostri gusti durante le cene aziendali

Nella pagina seguente è riportato un
elenco tra i nostri migliori antipasti, primi e secondi,
con la vostra creatività e se volete, anche un consiglio
da parte nostra potrete creare il
“VOSTRO PRANZO O CENA AZIENDALE”

Aperitivo di benvenuto

Sei antipasti a scelta

Due primi di carne o pesce

Un secondo di carne o pesce

Contorno

Dessert

Bevande senza limitazioni

Con un secondo €. 30,00

Con due secondi €. 36,00

**Per pranzi o cene effettuate da
lunedì a venerdì
MINIMO 10 PERSONE**

Siamo a vostra disposizione per chiarimenti
Ringraziandola per la preferenza che vorrà accordarci rimaniamo
a sua disposizione per una visita alla nostra struttura e
per l’elaborazione del menu a Lei più gradito

Via Marconi, 22 24031 Almenno S. Salvatore (BG)
Tel: 035-640331
e-mail: info@osteriadiwiamarconi.com
www.osteriadiwiamarconi.com

All
inclusive

CENE PER GRUPPI
e AZIENDE

C
O
M
P
O
N
E
T
E

I
L

M
E
N
U

A

V
O
S
T
R
O

P
I
A
C
E
R
E



