

ANTIPASTI

Polenta taragna servita in centro tavola

Rose di bresaola con mousse al pistacchio e lacrima di balsamico

Involentino di manzo con caprino e olio tartufato

Cannoncino di asparago con crudo e parmigiano

Crostone di polenta con funghi e brie al forno

Sfoglia con tomino e speck

Carpaccio di manzo con rucetta e olio di frantoio al tartufo

Prosciutto crudo Cà del Botto con centrifuga di bufala e basilico

PRIMI

Maccheroni napoletani con lamelle di porcini, pasta di salame e scaglie di cacio-ricotta

Risottino valdostano con julienne di prosciutto affumicato croccante mantecato al rosso d'uovo

Sorbetto

SECONDI

Tenero filetto di maiale legato allo speck con fondente di scamorza

Patate frustate al parmigiano

DESSERT

Torta cerimoniale

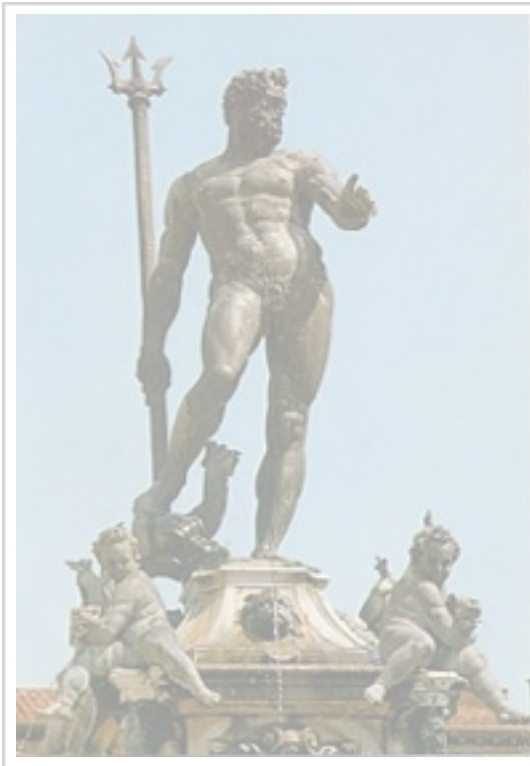
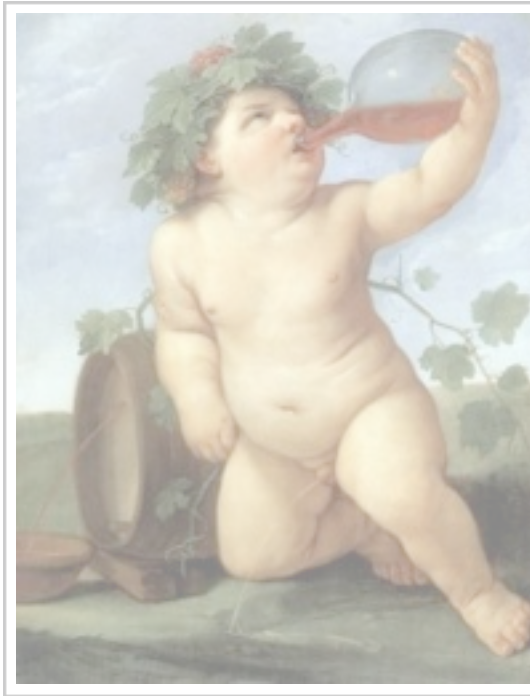
Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione

Minerale e Naturale

Prosecco

**ANTIPASTI**

Marinata di cozze servita in centro tavola

Cucchiaio gourmet di tartare

Insalatina di seppia nostrana con olio alla mentuccia

Tagliata di spada fresco

Velo di tonno al naturale e pepe rosa sbriciolato

Spiedino di polipo con fondente di scamorza

Bastoncino di baccalà in tempura di birra rossa

Spiedino di tonno alla salernitana

PRIMI

Riso carnaroli con crostacei e olio al basilico

Maccheroncini al torchio con frutti di mare

Sorbetto

SECONDI

Trancio di tonno scottato in padella al vino bianco con salsa ai lamponi

Patate e zucchine al vapore con olio al pesto

DESSERT

Torta cerimoniale

Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione

Minerale e Naturale

Prosecco

Gentile cliente

Siamo lieti di presentarLe alcune nostre proposte
per allietare le vostre cerimonie, momenti importanti
o un pranzo/cena aziendale

Menu BACCO 2019 40,00

Menu NETTUNO 2019 40,00

Possibilità di aggiungere :

Aperitivo con spumante, Cocktail analcolico

succo di frutta, bruschettine e salatini 4,00

Aperitivo leggero con spumante e bruschette 2,00

Frittura mista di Paranza, calamari e gamberi

in centro tavola 4,00

Macedonia 2,50

Crostata di frutta / Meringata 2,50

I prezzi indicati si intendono IVA compresa

Per i bambini possibilità di ordinare alla carta

Siamo a Vostra disposizione per chiarimenti o modifiche
ai menu proposti per organizzare e personalizzare
secondo le Vostre esigenze la Vostra cerimonia.

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

MENU BANCHETTI e CERIMONIE

di mare e di terra

2019

B
A
C
C
O
e

N
E
T
T
U
N
O



