

APERITIVO DI BENVENUTO

Finger food di rustici dal nostro forno

ANTIPASTI

Fagottino di salmone marinato da noi, cream cheese e zeste di agrumi

Puntarelle di polipo cotto al vapore su purea di ceci e verdure croccanti in agro-dolce

Tartare di tonno su riso venere, tagliatelle di mango e olio alla senape

Piadina con burrata, pomodorini all' origano e prosciutto di Parma

Casoncello croccante su crema al parmigiano

Mini croissant con mousse di mortadella e granella di pistacchio

PRIMI

Pasta con porcini, salsiccia bergamasca, zafferano e scaglie di cacio-ricotta

Risottino carnaroli con gamberi sgusciati mantecato all' Aperol Spritz

SECONDO

Trancio di salmone al forno con salsa agli agrumi

Verdure tornite al burro

Caffè

DALLA CANTINA

Vermentino

Montepulciano d' Abruzzo

Minerale e Naturale

APERITIVO DI BENVENUTO

Finger food di rustici dal nostro forno

ANTIPASTI

Fagottino di salmone marinato da noi, cream cheese e zeste di agrumi

Puntarelle di polipo cotto al vapore su purea di ceci e verdure croccanti in agro-dolce

Tartare di tonno su riso venere, tagliatelle di mango e olio alla senape

Bocconcino di bufala, gambero rosso al naturale e uova di lompo

Insalatina di mare con patate novelle e pomodorini

PRIMO

Calamarata ai frutti di mare sgusciati

SECONDO

Trancio di ricciola in crosta di pistacchi e salsa al pompelmo

Julienne di verdure in agro-dolce

Caffè

DALLA CANTINA

Vermentino

Montepulciano d' Abruzzo

Minerale e Naturale

APERITIVO DI BENVENUTO

Finger food di rustici dal nostro forno

ANTIPASTI

Crostone di pane nero, mousse di stracciatella, mortadella e granella di pistacchio

Tomino in pastella alla birra e fili di miele

Piadina con burrata, pomodorini all' origano e prosciutto di Parma

Casoncello croccante su crema al parmigiano

Girella di frittata con pancetta e scamorza affumicata

PRIMO

Risottino con porcini e speck croccante, mantecato alla crema di pistacchio e cacio-ricotta

SECONDO

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana

Patate al forno

Caffè

DALLA CANTINA

Vermentino

Montepulciano d' Abruzzo

Minerale e Naturale

Gentile cliente aiutaci con la prenotazione

DATA PRENOTAZIONE _____

RICORRENZA _____

NR. ADULTI _____

NR. BAMBINI _____

TIPO DI MENU SCELTO

EXTRA

NOTE

TOTALE MENU € _____ a persona

i prezzi indicati sono espressi in Euro
Tutti gli extra verranno conteggiati come da nostro listino

Il nostro pesce servito crudo o semicotto viene sanificato
a -20° C per almeno 24 ore

Ovvero lo trattiamo con abbattitore di temperatura prima
di servirlo onde evitare

l' insorgenza di contaminazioni in conformità alle prescrizioni del
regolamento 853/2004

Alcuni piatti contengono alimenti congelati di qualità superiore

Le nostre preparazioni contengono sostanze o prodotti che
potrebbero provocare allergie o intolleranze.

Si prega di segnalare eventuali intolleranze o allergie
al nostro personale. Consultare tabella allergeni esposta.

MENU BAMBINI

Il prosciutto cotto e il prosciutto crudo	8
Pennette saltate al pomodoro e basilico	7,5
Pasta al pesto	7,5
Risottino giallo alla milanese	7,5
La cotoletta di carne bianca alla milanese con patatine	10
Wurstel con patatine	8

Possibilità di aggiungere:

Marinata di cozze in centro tavola	2
Con aggiunta di un secondo piatto	5
Gamberone alla griglia	3
Frittura mista di Paranza, calamari e gamberi in centro tavola	5
Insalate miste in centro tavola	1
Sorbetto	1
Macedonia	3,5
Crostata di frutta / Meringata	5
Torta di pasticceria chantilly	4

MENU VALIDI per un minimo di 15 persone

Tutte le nostre offerte includono:

- * Tavoli rotondi o a scelta in base al numero degli invitati
- * Preparazione della tavola con tovaglie e tovaglioli in stoffa,
piatti in porcellana bianca, bicchieri di vetro, posate acciaio inox
- * Stampa del menu personalizzata
- * Bevande a volontà dalla nostra cantina

MENU MARCONIventidue 40

Menu NETTUNOventidue 38

Menu BACCOventidue 38

Via Marconi, 22 24031 Almenno S. Salvatore (BG)

Tel: 035-640331

Cell: 371-4219474

e-mail: info@osteriadiwiamarconi.com

www.osteriadiwiamarconi.com

MENU BANCHETTI e CERIMONIE

2022



