

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.

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

Menu MARCONIventuno 39

Menu NETTUNOventuno 38

Menu BACCOventuno 36

Possibilità di aggiungere (prezzo indicato a persona)

Marinata di cozze in centro tavola 2

Frittura mista di Paranza, calamari e
gamberi in centro tavola 4

Macedonia 3

Sorbetto al limone 1,5

Torta di pasticceria chantilly 4

Crostata di frutta / Meringata 5

Flute di Prosecco 1

I prezzi indicati si intendono IVA compresa
MENU bambini (sotto i 12 anni) euro 25

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

Vogliamo semplicemente farVi gustare delle
portate all' altezza di questo giorno di FESTA.

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

Cell: 371-4219474

e-mail: info@osteriadiwiamarconi.com

www.osteriadiwiamarconi.com

MENU

BANCHETTI e CERIMONIE

estate 2021



