

**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

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](mailto:info@osteriadiwiamarconi.com)

[www.osteriadiwiamarconi.com](http://www.osteriadiwiamarconi.com)

## MENU

# BANCHETTI e CERIMONIE

## 2021



