

ANTIPASTI

Involentino di bresaola di spada ripieno di ricotta e basilico
 Tonno marinato con crostini integrali e pepe rosa
 Insalata di mare calda

Carpaccio di manzo con parmigiano e germogli di soia
 Millefoglie con porcini, speck e zucchine
 Tomino nostrano avvolto nello speck del Trentino

PRIMI

Risottino allo zafferano con punte di asparagi mantecato al parmigiano
 Maccheroncini di pasta fresca ai frutti di mare

SECONDI

Treccia di spigola con squame di zucchine
 Gambero gratinato
Fagiolini al burro

Sorbetto

Controfiletto di manzo tagliato al coltello con olio caldo e grana
Patate al forno

DESSERT

Torta cerimoniale

Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione
 Minerale e Naturale
 Prosecco

ANTIPASTI

Veli di tonno marinato da noi all'olio al basilico
 Insalata di polpo, seppia e patate con brunoise di barbabietole al balsamico
 Bauletto caldo di salmone ed erba cipollina in pasta fillo
 Rotolo di spada fresco con bastoncini di verdure scottate al forno

Prosciutto crudo Cà del Botto con bocconcino di bufala
 Cannoncino di asparago con crudo e parmigiano
 Rollè di manzo con caprino e olio tartufato
 Piccola sfoglia con tomino e speck di montagna

PRIMI

Risottino mantecato con gamberi, pomodoro fresco e basilico
 Maccheroncini al torchio con zafferano, filanger di speck e funghi porcini

SECONDI

Filetto di orata al forno con salsa alla mediterranea
 Gambero scottato al rosmarino
Verdure tornite al balsamico

Sorbetto

Tagliata di manzo con rucetta selvatica e scaglie di grana all'olio caldo aromatizzato
Spicchi di patate sabbiose

DESSERT

Torta cerimoniale

Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione
 Minerale e Naturale
 Prosecco

ANTIPASTI

Carpaccio di spada fresco con crostino e grani di pepe rosa
 Insalatina di mare con scacchiera tricolore e olio alla mentuccia
 Fagottino di pesce con verdure allo zafferano
 Spiedo di polipo con pancetta e scamorza affumicata

Bresaola della Valtellina con rucola e grana
 Culatello delle valli con bastoncino di branzi dorato
 Involentino di frittata con speck e scamorza
 Lonza affumicata all'olio di senape e germogli di soia

PRIMI

Risottino carnaroli con delizie di mare
 Rigatoni napoletani con funghi porcini, mascarpone e granella di pistacchi

SECONDI

Tagliatina di tonno con semi di sesamo
 Gamberone alla griglia
Spicchi di finocchi al burro

Frittura mista di Paranza in centro tavola

Sorbetto

Tenero filetto di maiale legato allo speck con fondente di scamorza
Rondelle di patate al rosmarino

DESSERT

Torta cerimoniale

Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione
 Minerale e Naturale
 Prosecco

ANTIPASTI

Crespellina con gamberi e carciofi
 Carpaccio di salmone marinato con finocchi e arancia
 Rotolo di pesce spada all'origano e capperi di salina

Culatello delle valli con bastoncino di branzi dorato
 Piccola sfoglia con tomino e speck di montagna
 Rotolino di bresaola croccante con ripieno al caprino
 Crostone di polenta con funghi e brie al forno

PRIMI

Risottino con moscardini, gamberi e pomodoro confit
 Caserecce di pasta fresca con fili di speck e porcini
 mantecati al mascarpone

SECONDI

Composta di mare
 (spada, gambero, calamari fritti)
 Patate sabbiose

in alternativa

Cosciotto di maiale glassato al forno
 Patate rustiche

DESSERT

Macedonia di frutta con gelato

in alternativa

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 MEUCCI 2019	38,00
Menu GALILEO 2019	40,00
Menu VOLTA 2019	35,00
Menu MARCONI 2019	37,00

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

2019

Il nostro matrimonio Nozze
 d'Argento **Nozze d'Oro** **Il battesimo del
 nostro bambino** **La prima comunione**
Il mio compleanno Una buona cena con
 i miei migliori amici **I miei
 fantastici diciotto anni**
 A lume di candela **Ti chiesi in sposa**
Ci siamo fidanzati **Ci lasciamo
 consigliare** **Voglio qualcosa di
 particolare** **Il nostro anniversario**
Un bel regalo.. una cena **Cena della ditta**
Sabato sera **San Valentino** **Cenone di**
Natale **La mia tesi di laurea**
La sorprenderò **Lo sorprenderò**
 Una riunione importante **Viva i nonni**
Finalmente in patria
 Sono arrivati gli zii **Tutta la famiglia**

