

ANTIPASTI

Tonno scottato al Grand Marnier e coulis di peperoni  
 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 in pastella e fili di miele

PRIMI

Risottino con porcini, bacon croccante mantecato  
 alla crema di pistacchi e cacio-ricotta  
 Maccheroncini di pasta fresca ai frutti di mare

SECONDI

Treccia di spigola con morbida crema 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 dolce di Parma 24 mesi con gnocco fritto  
 Cestino di sfoglia con pere caramellate e parmigiano  
 Rollè di manzo con caprino e olio tartufato  
 Piccola sfoglia con tomino e speck di montagna

PRIMI

Risottino mantecato con gamberi e Aperol Spritz  
 Maccheroncini al torchio con zafferano, filanger di speck  
 e funghi

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  
 Carpaccio di salmone marinato con finocchi e arance

Bresaola della Valtellina con rucola e grana  
 Culatello delle valli con bastoncino di branzi dorato  
 Involtino 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, mascarpone e  
 granella di pistacchi

SECONDI

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

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 arance  
 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

Fregola sarda di grano duro con frutti di mare  
 sgusciati, pomodorini e olio al basilico  
 Caserecce di pasta fresca con funghi e fili di speck  
 mantecati al mascarpone

SECONDI

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

in alternativa

Medaglione di filetto di maiale ai 3 pepi  
 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

<b>Menu MEUCCI 2021</b>	<b>40</b>
<b>Menu GALILEO 2021</b>	<b>40</b>
<b>Menu VOLTA 2021</b>	<b>38</b>
<b>Menu MARCONI 2021</b>	<b>38</b>

Possibilità di aggiungere :

<b>Aperitivo con spumante, Cocktail analcolico, succo di frutta, bruschettine e salatini</b>	<b>4</b>
<b>Marinata di cozze in centro tavola</b>	<b>1,50</b>
<b>Frittura mista di Paranza, calamari e gamberi in centro tavola</b>	<b>4</b>
<b>Macedonia</b>	<b>2,50</b>
<b>Crostata di frutta / Meringata</b>	<b>2,50</b>

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

*i prezzi indicati sono espressi in Euro*

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

Tel: 035-640331

e-mail: [info@osteriadiwiamarconi.com](mailto:info@osteriadiwiamarconi.com)

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

# MENU BANCHETTI e CERIMONIE

## 2021

**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**

