

APERITIVO

Tartine assortite

Anelli di cipolla pastellati

Bruschette al pomodoro e basilico

Bruschette alla mousse di pesce

Flute di prosecco

Cocktail analcolico

ANTIPASTO

Misto di mare, germogli e mistricanze novelle

PRIMI

Risottino con ciuffi di calamaretti, cuoricini di cozze e spinaci stufati

Maccheroncini con tonno fresco cotto a bassa temperatura e pomodorini cotti al forno

Sorbetto al limone

SECONDO PESCE

Trancio di salmone alla plancia passato nelle erbe selvatiche

Patate prezzemolate

in alternativa

Filetto di spigola in guazzetto con patate, olive taggiasche e basilico

DESSERT

Torta per ricorrenza

Caffè con correzioni

Pane di nostra produzione

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione

Minerale e Naturale

Prosecco Brut

Bibite a richiesta

MENU BAMBINI*dai 2 anni in su (senza limiti di età)*

Il prosciutto cotto e il prosciutto crudo

Pennette saltate al pomodoro e basilico

La cotoletta di carne bianca alla milanese con patatine

Scelta di DESSERT al cucchiaino di nostra produzione

Mousse al cioccolato e nocciola

mousse morbida, cannella, zenzero e granella di nocciola

Crema catalana

crema cotta ricoperta di zucchero di canna caramellato

Tiramisù

*crema al mascarpone su biscotti imbevuti al caffè*Dessert EXTRA

Meringa €. 2,50

Crostatina €. 2,50

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
- * Torta cerimoniale a scelta dalla nostra pasticceria artigianale

MENU RISTRETTO I 30,00**MENU RISTRETTO 2 30,00****MENU RINFRESCHI 30,00****MENU BAMBINI 25,00**APERITIVO

Tartine assortite

Anelli di cipolla pastellati

Bruschette al pomodoro e basilico

Bruschette al lardo di Colonnata

Flute di prosecco

Cocktail analcolico

ANTIPASTO

Magatello leggermente affumicato da noi con crema ai porcini, tagliatelle di verdure agrodolci, mistricanze e olio alla rucola

PRIMI

RisotTIMO con funghi porcini al profumo di timo

Maccheroncini con fili di speck mantecati alla crema di pistacchi

Sorbetto al limone

SECONDO CARNE

Medaglione di manzo cotto al forno con la sua glassa e spuma di patate al latte

in alternativa

Filetto di maiale cotto agli aromi

*Millefoglie di melanzane e fagiolini verdi*DESSERT

Torta per ricorrenza

Caffè con correzioni

Pane di nostra produzione

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione

Minerale e Naturale

Prosecco Brut

Bibite a richiesta

APERITIVO

Cocktail Aperol Spritz

Cocktail analcolico

Succo d'arancia e succo d'ananas

Spumante Brut

Minerali e Naturali

BUFFET

Canapè tostato con spuma di prosciutto cotto e mascarpone

Biscuit con spuma di tonno e ruchetta

Biscuit con crema di gorgonzola e noci

Tartine con salsa tartara e salmone affumicato da noi

Tartine con pesce spada affumicato e maionese

Pizzette alle olive verdi e ai wurstel e sfoglie salate

Bruschette mediterranee al pomodoro fresco e basilico

Barchette di indivia belga allo stracchino

Bufaline all'olio extravergine di oliva e origano fresco

Formaggio di grana e noci di Sorrento

Formagella semi-stagionata della Val Cavallina

Olive ripiene all'ascolana

Verdure in tempura

Spiedini di cozze in pane aromatico

Bocconcini di pesce dorati

Crocchette di patate e speck affumicato

Polpettine di melanzane e Asiago

IN TAVOLA**ANTIPASTI***Tagliere ittico:*carpaccio di pesce spada, tonno rosso e salmone
leggermente affumicati, con insalata di agrumi
di Sicilia e misticanze**PRIMI**

Risotto carnaroli ai funghi porcini e toma piemontese

SORBETTO al limone**DESSERT**

Torta per ricorrenza

MENU VALIDO TUTTI I GIORNI**Tutte le nostre offerte includono:**

- * Disponibilità sala: dalle ore 17:00 alle ore 20:00
- * 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
- * Torta cerimoniale a scelta dalla nostra pasticceria artigianale

MENU RINFRESCHI**30,00**

** Per un numero inferiore alle 30 persone, il costo verrà quantificato in sede in base al numero dei partecipanti **

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@osteriadiviaremarconi.comwww.osteriadiviaremarconi.com**MENU
RISTRETTI e RINFRESCHI****2020**

