



Pranzi e cene aziendali 2024

Soluzione 1

Antipasti:

Tartare di vitello con soncino e castelmagno

Flan di spinaci con fonduta di champillon

Primi:

Risotto di zucca delicata e crema di pecorino con petali di speck

Secondi piatti

Spinacino garronese con patate lunetta

Dessert

Pandoro con cioccolato caldo

Vini rossi e bianchi della casa, acqua, bibite, caffè

€30,00

Soluzione 2

Antipasti:

Pesce spada affumicato con salsa lime

Sformatino di patate con raschera e pancetta

culatta con spuma di Parmigiano Reggiano

Primi piatti:

Risotto carciofi e gamberi

Tortelli toma blu al burro aromatico

Secondi:

Cuore di scamone al porto e funghi con patate

Dessert

Pandoro con cioccolato

Vini: Dolcetto e Barbera d'Alba, Arneis

€40,00