

PRIMAVERA 2019 – MENÙ EVENTI

1. DATA E ORA:
2. COPERTI:
3. RIFERIMENTI:
4. OGGETTO:
5. TIPOLOGIA SERVIZIO: Servizio al tavolo,
6. PREVENTIVO Bambini fino a Tre anni gratis, da 4 a 10 anni € 20,00
7. CAPARRA CONFIRMATORIA 10% con Bonifico Bancario intestato a Pappa & Design sas IBAN IT42M0838632550000000307192 presso Cassa Rurale di Binasco Causale: nome Prenotazione + Giorno dell'Evento

Il Menù Comprende:

- Acqua Caffè e Vino consigliato dalla casa, (Un lt ogni 4 persone compreso nel prezzo)
- Pane di Nostra produzione con lievito madre da Farina integrale biodinamica delle Cascine Orsine.

Il Menù Non Comprende

- La Torta o i dessert e i Superalcolici

SCEGLIAMO SOLO I MIGLIORI PRODUTTORI

- Riso, Polenta Salami e Salsicce sono dell'Az Paghini & Farina Cascina Grande Lacchiarella.
- Ricotte e formaggi freschi di Mucca sono delle Cascine Orsine di Bereguardo e dell'Az Zipo di Zibido San Giacomo.
- I formaggi freschi di capra sono dell'Azienda Oranami di Ponte Nizza.
- Il vino consigliato dalla casa, "Barbera del Monferrato" (in caraffa, Azienda Agricola Agostino Pavia & Figli), qualora si volesse scegliere alla carta dal costo del menù viene detratto il costo dello stesso e aggiunto il prezzo delle bottiglie.
- Lo spumante servito è dell'Azienda Cà Tessitori – Giorgi Luigi Pinot nero Metodo Charmat. Il costo extra è di € 14,00 a Bottiglia servizio compreso

CELIACHIA E DINTORNI

Il nostro locale partecipa attivamente e con molto successo al "Progetto Alimentazione fuori Casa promosso dall'AIC", dal 2010. I menù sono adatti per una dieta senza glutine, potrà variare qualche formato di pasta e qualche pietanza "ritoccata". Anche le torte e il pane senza glutine sono di nostra produzione, ma preferiamo discuterne caso per caso in base alle esigenze.

MENÙ 1

Antipasto della Casa

Selezione di salumi piacentini ed emiliani serviti con le nostre conserve,
le pettole e le frittelle di verdure

Bis di primi piatti

Risotto con funghi al profumo di tartufo

Crespella ripiena di ricotta e spinaci gratinata alla bolognese

Oppure (uguale per tutti e da confermare al momento della prenotazione)

Risotto al pinot con fiammiferi di verdure croccanti

Risotto con zucchine menta e gocce di burrata

Risotto con punte d'asparagi e croccante di grana

Fricelli freschi di semola di grano duro con pomodorini appassiti, melanzane fritte,
basilico e ricotta infornata

in alternativa

con speck e asparagi

Girella di pasta fresca ripiena di patate, zucchine in fiore e speck, gratinata con
pesto di zucchine e scamorza affumicata

Rosetta di pasta fresca ripiena di culatello cotto erbetto e fontina gratinata con
ragù di guancia di manzo tagliato punta e coltello

Secondi

(a scelta da concordare al momento della prenotazione)

Arrosto di coppa al ginepro, cotto in *CBT, servito con
patate alle erbe e confettura di peperoni rossi

Arrostino di pollo alla cacciatora ripieno di spinacini e funghi
servito con flan di patate e pancetta

Arrosto di manzo all'inglese con sauté di verdure primaverili

Pane di nostra produzione

Dessert*

*Menù € 30,00 senza torta o dessert, spumante escluso
(1 € pax servizio torta)

*Menù € 35,00 con torta o dessert e spumante

Da scegliere in calce nella sezione "Le nostre torte"

MENÙ 2

Antipasto della Casa

Selezione di salumi piacentini ed emiliani serviti con le nostre conserve le pettole e le frittelle dell'hoste con mondegghili, frittelle di grana, di polenta e di verdure primaverili.

Bruschetta con pomodorini rucola e lardo fuso

Bis di primi piatti

Maccheroncini freschi all'uovo con ragù punta e coltello

Rosetta di pasta fresca ripiena di rucola selvatica patate e crescenza gratinata con gorgonzola

Oppure (uguale per tutti e da confermare al momento della prenotazione)

Risotto allo spumante con frutti di bosco mantecato con yogurt greco al profumo di menta

Risotto con luganega e funghi cotti e crudi

Maccheroncini all'uovo con carciofi guanciaie croccante e pecorino

Capunti freschi di semola con favette sgusciate pancetta tostata e pecorino

Crespella ripiena di speck e asparagi gratinata al parmigiano

Secondi

Guancia di vitello ai funghi e patate novelle

Oppure (uguale per tutti e da confermare al momento della prenotazione)

Magatello di vitellone al punto rosa con salsa monferrina e insalata ricciolina (su richiesta aggiunta di tartufo nero)

Rollè di Faraona alle erbe provenzali con crema delicata di cannellini e contorno mediterraneo

Carré di maiale in porchetta con salsa al bonarda e chips di patate croccanti

Arrosto di coniglio fasciato di bacon ripieno al bulgur servito con Tortino di zucchine in fiore

~

Dessert*

*Menù € 35,00 senza torta o dessert, spumante escluso
(1 € pax servizio torta)

*Menù € 40,00 con torta o dessert e spumante

Da scegliere in calce nella sezione "Le nostre torte"

MENÙ 3

Aperitivo di Benvenuto

Flut di spumante con millefoglie di zucchine, friggirelli mela verde e sedano rapa con ricottina di capra e granella di mandorle tostate

~

Antipasto della Casa

Selezione di salumi piacentini ed emiliani serviti con le nostre conserve

Pettole e frittelle dell'hoste con mondegghili, frittelle di grana, di polenta, di verdure primaverili,

Bis di Primi Piatti

Risotto con spinacino lamponi freschi e polvere di lamponi mantecato con toma piemontese

Cannelloni della casa di pasta fresca ripieni di carne e verdure primaverili gratinati con ragù ricco

Oppure (uguale per tutti e da confermare al momento della prenotazione)

Ravioli di brasato con punte d'asparagi e profumo di tartufo

Risotto con agretti e castelmagno

Risotto al franciacorta rosè con asparagi gratinati al lardo

Secondi

Tagliata di manzo cotta in *CBT con patate alle erbe e sauté di verdure primaverili

Oppure (uguale per tutti e da confermare al momento della prenotazione)

Aletta di vitello cotta a bassa temperatura con asparagi e fonduta di grana

Picanha arrosto al rosmarino con carpaccio di pomodori cuore di bue pesto di rucola e patate croccanti

~

Dessert *

*Menù € 38,00 senza torta o dessert, spumante escluso
(1 € pax servizio torta esclusi i bimbi)

*Menù € 43,00 con torta o dessert e spumante

Da scegliere in calce nella sezione "Le nostre torte"

MENÙ DI MARE N 4

Antipasti

(Tris a scelta da confermare al momento della prenotazione)

Insalata di polipo con le patate

Alici marinate

Medaglioni croccanti di polenta bianca con crema di baccalà mantecato

Carpaccio di salmone fresco con insalatina di finocchi e arancio a vivo

Cozze e cappelletti gratinate

Frittelle di calamari verdure e fiori di zucca

Pepata di cozze con crostoni all'aglio

Tortino di alici

Primo o Bis di Primi

a scelta (da concordare al momento della prenotazione)

Gnocchi della casa con ragù di mare

Maccheroncini con le sarde il finocchietto e il pane tostato o con ragù di spada alla siciliana

Spaghetti neri alla chitarra con tagliolini di calamari e pomodoro fresco

Risotto al nero di seppia o alla marinara

“Strascinat” di grano arso con vongole e cima di rapa

Secondo

A scelta (da concordare al momento della prenotazione)

Filetto di orata in crosta di patate con sauté di verdure

Involtini di spada alla messinese con piccola caponata

Cuore di baccalà su vellutata di ceci e verdure scottate

Dessert *

*Menù € 42,00 senza torta o dessert, spumante escluso
(1 € pax servizio torta esclusi i bimbi)

*Menù € 47,00 con torta o dessert e spumante

Da scegliere in calce nella sezione “Le nostre torte”

MENÙ APERICENA

(servito al tavolo)

Aperitivo di Benvenuto

cocktail alcolico e analcolico

servito con

Cannolo di Pasta filo ripieno di Ricotta di Capra servito con crema di zuccina al basilico e pomodorini confit

Antipasto

(a scelta 5 fra questi antipasti da confermare al momento della prenotazione)

Selezione di Salumi

Le Frittelle dell'Hoste (*Pettole, Polentina, Scarola e Radicchio, Mondeghili, Grana*)

Panelle al sesamo e limone

Fiori di Zucca Croccanti ripieni di Stracchino serviti su Misticanza

Bruschette con Pomodorini e Rucola Grattinate al lardo

Rotolo sfizioso di Spinaci ripieno di Cotto e Fontina

Caprini Fasciati su spaghetti di verdure

Focacce farcite e non, Pizze della casa

Mini Club sandwich alla nostra maniera

Insalatina sfiziosa in base alla stagione:

- Cestinetto croccante di polenta e grana con insalatina di carciofi melograno e scaglie di quartiolo
 - Puntarelle alla Romana
- Millefoglie di Pane carasau con Rucola Pomodorini Bournoise di verdure e Ricotta al forno

Primi

Risotto con Zucchinette in fiore e straciatella al profumo di Basilico

Maccheroncini con Ragù Ricco

Oppure da confermare al momento della prenotazione uguale per tutti

Risotto ai Funghi e Frutti di Bosco

Crespelle ripiene di Magro gratinate alla Bolognese

Girella di Pasta fresca ripiena di Culatello Cotto Funghi e Fontina gratinata al pomodoro leggero

Paccheri tiepidi Ripieni di ricotta di capra al basilico con Pomodorini e Fiammiferi di verdure croccanti

*Menù € 30,00 senza Dessert Spumante escluso

(1 € pax servizio torta esclusi i bimbi)

*Menù € 35,00 con Dessert e Spumante

Da scegliere in calce nella sezione "Le nostre torte"

Le nostre Torte

Pan di Spagna con crema Chantilly e frutta fresca o fragole

Pan di Spagna ai tre Cioccolati con la Panna

Pan di Spagna con crema Pasticcera Fragole e Frutti di bosco

Millefoglie alle Fragole con Crema e Panna Montata

Rotolo farcito di crema al limone servito con macedonia di frutta fresca

Rotolo farcito di crema al Caffè con scaglie di Cioccolato bianco e fondente

Crostata della casa alla marmellata

Crostata Pera e Cioccolato

Crostata di frutta fresca con Crema Pasticcera

Zuccotto con Gelato

Torta Tiramisù

I Nostri Dessert monoporzione

Pavlova con Crema Frutti di Bosco e Panna Montata

Flan di Gianduia con gelato alla Crema

Bignè al Pistacchio di Bronte

Semifreddi e Bavaresi Gusti Vari a seconda del mercato e della stagione

Discutetene con Noi

Menù Bimbi

(facoltativo)

Primi

(a scelta da confermare al momento della prenotazione)

Pasta al ragù o
Risotto alla Milanese

~

Secondi

Cotoletta alla Milanese con Patatine fritte

*Menù € 20,00

Confermo prenotazione per il menù _____ e mi impegno a versare caparra
confirmatoria del 10 % sul preventivo totale

Il Cliente