



HOSTERIA DELLA PIGNATTA

Largo Loriga N 5 Binasco 20082 tel 02 905.40.46 preno@pappaedesign.com

CENE PER GRUPPI O AZIENDE AUTUNNO/INVERNO 2017

1. **DATA E ORA:**
2. **COPERTI:**
3. **RIFERIMENTI:**
4. **OGGETTO:** Cena Aziendale
5. **TIPOLOGIA SERVIZIO:** Servizio al tavolo,
6. **PREVENTIVO € 35,00/ € 38,00 / 40,00 per gli Adulti, Bambini fino a Tre anni gratis, da 4 a 10 anni € 15,00**
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

Menù 1

Aperitivo di Benvenuto

Con Spumante dell'Oltrepò
Quadrotti di Polenta croccante allo Zola con le Noci

~

Antipasto della Casa

Selezione di Salumi Piacentini ed Emiliani
accompagnati dalle Nostre Conserve

Pettole

Stuzzichini di verdure

~

Primi

Risotto con Zucca e Porri Croccanti

Maccheroncini Freschi con Ragù Ricco Punta e Coltello

(oppure a scelta da confermare al momento della prenotazione)

Crespella ripiena di Ricotta e Spinaci gratinata con ragù Bolognese

~

Secondi

Arrosto di Coppa cotto in *CBT al ginepro con Funghi e Polenta o Patate alle erbe

**Cotto a Bassa Temperatura*

(oppure a scelta da confermare al momento della prenotazione)

Arrostino di Coniglio disossato farcito di Funghi e Salsiccia servito

con Purè della casa

~

Dessert

Rotolo Gelato

servito con

Macedonia di Frutta Fresca

~

€ 30,00

Menù 2

Aperitivo di Benvenuto

Con Spumante dell'Oltrepò
Mousse di Broccoletti Mozzarella e Briciole di Mandorle

Antipasto della Casa

Selezione di Salumi Piacentini ed Emiliani
accompagnati dalle Nostre Conserve

Pettole e Frittelle dell'Hoste

Bruschette

~

Primi

Risotto con Pere Pecorino e Noci

Ravioli ripieni di Zucca con ragù ricco bianco

(oppure a scelta da confermare al momento della prenotazione)

Girelle di Pasta Fresca alla Valtellinese

~

Secondi

Tagliata di Polletto Croccante con Misticanza al balsamico e Patate alle erbe

(oppure a scelta da confermare al momento della prenotazione)

“Bruscitt” Specialità Lombarda di Manzo con Polenta

~

Dessert

Bignè della Casa con Crema al limone e frutta fresca

~

€ 35,00

Menù 3

Aperitivo di Benvenuto

Con Spumante dell'Oltrepò e
Cannolo ripieno di Zola Mascarpone e Noci su Pere Glassate

Antipasto della Casa

Selezione di Salumi Piacentini ed Emiliani
accompagnati dalle Nostre Conserve
Sott'Olio e Sott'Aceto

Pettole e Frittelle dell'Hoste

Cestinetto di pane
con Insalatina di "Puntarelle alla Romana" con Acciughe e Scaglie di Pecorino

~

Primi

Risotto al Bonarda con Luganega

Ravioli ripieni di Brasato con Mele Pinoli e Rosmarino
(oppure a scelta da confermare al momento della prenotazione)

Rosetta ripiena di Zucca e Radicchio gratinata con la Scamorza affumicata

~

Secondi

Carré di Maiale in Porchetta con Patate alle Erbe e Cipolle Caramellate

(oppure a scelta da confermare al momento della prenotazione)

Brasato di Cappello del prete con la Polenta della cascina "Paghini"

~

Dessert

Tronchetto con Crema al caffè e scaglie di cioccolato Bianco

~

€ 38,00

Menù 4

Aperitivo di Benvenuto

Con Spumante dell'Oltrepò e
Crostatina alla Zucca e Speck su Fonduta di Zola

Antipasto della Casa

Selezione di Salumi Piacentini ed Emiliani
accompagnati dalle Nostre Conserve
Sott'Olio e Sott'Aceto

Pettole e Frittelle dell'Hoste

Cestinetto croccante di Polenta e Grana
con Insalatina Carciofi freschi Melograno e Scaglie di Quartirolo

~

Primi

Risotto con Funghi Pioppini Salsiccia e Zafferano

Cannelloni della Casa di Pasta Fresca ripieni di Carne e Verdure Gratinati con Ragù

Ricco

(oppure a scelta da confermare al momento della prenotazione)

Ravioli ripieni di Brasato con Topinambur e Nocciole

~

Secondi

Arrosto di Selvaggina* farcito di Prugne Castagne e Salsiccia

servito con le sue Patate

(oppure a scelta da confermare al momento della prenotazione)

Tagliata di Roast beef con Patate alle erbe e Insalatina Autunnale

~

Dessert

Crostatina con Crema Pasticcera Frutta Fresca e Frutti di Bosco

~

€ 40,00

*(Anatra o Faraona secondo la disponibilità)

Il Menù Comprende Acqua Caffè e Vino e Dessert consigliato dalla casa
(Un Lt ogni 4 persone compreso nel prezzo)

Menù di pesce

Antipasti

Insalata di Mare con Patate

Alici Marinate

Carpaccio di Salmone fresco con Insalatina di Finocchi e Pompelmo Rosa

Cozze e Cappellette Grattinate

Pepata di Cozze con Crostoni all'Aglio

~

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

Risotto al Nero di Seppia o alla Marinara

~

Secondo

a scelta (da concordare al momento della prenotazione)

Filetto di Orata in Crosta di Patate con Sautè di Verdure

Involtini di Spada alla Messinese con Piccola Caponata

Cuore di Baccalà su vellutata di ceci e Verdure Scottate

~

Dessert

Rotolo della casa con crema Chantilly al Limone
e Frutta fresca

€ 40,00

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

Il Cliente