

AUTUNNO 2018 – 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 € 15,00

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, Riso, Polenta Salami e Salsicce sono dell'Azienda Paghini & Farina di Lacchiarella, Ricotte e formaggi freschi di Mucca provengono dalle Cascine Orsine di Bereguardo, e dall' Az Zipo di Zibido San Giacomo, I formaggi freschi di capra sono dell'Azienda Oranami di Ponte Nizza.

Il vino consigliato dalla casa, è una "Barbera del Monferrato" servita in caraffa, dell'Azienda Agricola Agostino Pavia & Figli. Qualora non si volesse bere il vino sopra indicato, verrà detratto il costo dal menù scelto e aggiunto il prezzo delle bottiglie.

Lo spumante servito è dell'Azienda Cà Tessitori – Giorgi Luigi di Broni "Pinot Nero" Metodo Charmat

Il costo extra è di € 14,00 a Bottiglia servizio compreso

Il Menù Non Comprende la Torta e i Superalcolici

Dal 2010 il nostro locale partecipa attivamente e con molto successo al "Progetto Alimentazione fuori Casa promosso dall'AIC. I menù sono adatti per una dieta senza glutine: a volte capita, la variazione su qualche formato di pasta e su qualche pietanza . Anche le Torte e il Pane senza Glutine sono di Nostra Produzione, ma preferiamo discuterne caso per caso in base alle esigenze.

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

Antipasto della Casa

Selezione di Salumi Piacentini ed Emiliani
Serviti con Pettole e Frittelle dell'Hoste

~

Bis di Primi

Risotto con Zucca e Porri Croccanti

Crespella ripiena di Ricotta e Spinaci gratinata alla Bolognese

Oppure

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

Capunti di Semola di Grano Duro con ragù Ricco

Risotto alla Monzese

Ravioli di Brasato saltati ai Funghi

~

Secondi

Arrosto di Coppa, cotto in *CBT, servito o con

Medaglione croccante di Polenta e Composta di Mele Cotogne

Oppure con

Patate Croccanti alle Erbe

Pane di nostra produzione

~

Dessert*

*Menù € 28,00 senza Torta o Dessert, Spumante escluso
(1 € pax servizio torta)

*Menù € 33,00 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

Pettole e Frittelle dell'Hoste

~

Bis di Primi

Risotto con Luganega e Zafferano

Cannelloni di pasta fresca fatti da noi ripieni di carne gratinati alla Bolognese

Oppure

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

Risotto Pere Pecorino e Noci

Girella di pasta fresca ripiena di Speck Funghi e Zucca
gratinata con Ragù Bianco

Lasagnette di Semola di grano duro con Ragù d'Anatra e ricotta infornata

~

Secondi

Arrosto di Vitello cotto in *CBT con Polenta e Funghi

Oppure

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

Arrosto di Coniglio/Faraona ripieno con Bottaggio leggero e fonduta piemontese

Carré di Maiale in Porchetta con Crema delicata di Cannellini
e Anelli di Cipolla Croccanti

Guancia di Manzo con Rattauille di verdure e Crema di Carote leggermente
speziata

Pane di nostra produzione

~

Dessert *

*Menù € 33,00 senza Torta o Dessert, Spumante escluso
(1 € pax servizio torta)

*Menù € 38,00 con Torta o Dessert e Spumante

Da scegliere in calce nella sezione "Le nostre torte"

MENÙ 3

Aperitivo di Benvenuto

Flut di Spumante con Cannolo ripieno di Gorgonzola e Noci con Composta di Pere

Oppure con

Flut di Spumante con Insalata scottata su Bruschetta e Crema di Gorgonzola

~

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,

~

Bis di Primi Piatti

Ravioli ripieni di Patate e Pancetta saltati con Mele Pinoli e Rosmarino

Maccheroncini all'uovo freschi con Ragù di Guancia di manzo Punta e Coltello

Oppure

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

Risotto con Spinacino Lamponi freschi e Polvere di Lamponi mantecato con Toma Piemontese

Maccheroncini freschi all'uovo con Ragù Bianco di Vitello alla moda dell'Ossobuco e Funghi

Crespella di Grano saraceno alla valtellinese ripiena di Verza Salsiccia e Patate gratinata con
Casera

~

Secondi

Picanha arrosto al rosmarino con Insalatina Spinacini Funghi Uva Melograno e

Gocce di Grana e croccante di Carasau

Oppure

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

Aletta di Vitello cotta a Bassa Temperatura con purè di Finocchi e Chips Croccanti di Topinambur
e Patate Viola e riduzione agli agrumi

Guancia di Manzo brasata al Bonarda servita con Polenta allo Zafferano

Tagliata di Magatello di Vitellone al Punto Rosa con Sautè di Verdure autunnali e Patate alle erbe

~

Dessert*

*Menù € 38,00 senza Torta o Dessert, Spumante escluso
(1 € pax servizio torta)

*Menù € 43,00 con Torta o Dessert e Spumante

Da scegliere in calce nella sezione “Le nostre torte”



MENÙ 4 “Il Pesce”

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 Gratinati

Frittelle di Calamari Verdure e fiori di Zuccina

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 5 “Pignatta Aperi**CENA**”

Valido SOLO per Eventi Pomeridiani

(servito al tavolo)

Aperitivo di Benvenuto

cocktail alcolico e analcolico

servito con

Bruschetta con Pomodorini canditi Rucola e Lardo

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, Mondegghili, Grana*)

Panelle al sesamo e limone

Rotolo sfizioso di Spinaci ripieno di Cotto e Fontina servito con insalatina

Torrette di Caprino e Zola in crosta di noci, nocciole, pistacchi e mandorle

Funghi in Pastella con salsa agrodolce

Turbanti di sfoglia farciti di Robiola Zucca e Topinambur

Scodelle di patate fritte ripiene di Cotto Porri e formaggio

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

Primi

Risotto con Spinacino Pere e Brie

Maccheroncini con Ragù Ricco

Oppure

(da confermare al momento della prenotazione uguale per tutti)

Risotto ai Funghi e Frutti di Bosco

Risotto alle Patate con Salamelle

Crespelle ripiene di Magro gratinate alla Bolognese

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

*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

dai 4 ai 10 anni
(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 € 15,00

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

Il Cliente