

# 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

*Oppure*

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

Brasato con Polenta

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

Arrostato di Vitello cotto in \*CBT con Polenta e Funghi

*Oppure*

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

Arrostato 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 Rattatouille 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 Mondeghili, 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 Piacentini ed emiliani

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

Panelle al Sesamo e Limone

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

Praline di Caprino e Zola in crosta di noci, nocciole, pistacchi e mandorle con insalatina di Radicchio e Pere

Turbanti di sfoglia farciti di Robiola Zucca e Topinambur

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 Robiola

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

## Dessert

Da scegliere in calce nella sezione “Le nostre torte”

\*Menù € 30,00 senza Dessert Spumante escluso  
(1 € pax servizio torta esclusi i bimbi)

\*Menù € 35,00 con Dessert e Spumante



## 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