

# ESTATE 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

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

*Il Menù Non Comprende i Superalcolici*

## Antipasto della Casa

Selezione di Salumi Piacentini ed Emiliani  
Serviti con le Frittelle e le  
Bruschette

~

## Bis di Primi Piatti

Risotto con zucchine e menta  
Crespella di Magro gratinata alla Bolognese

~

Oppure

Rosetta di pasta fresca ripiena di patate rucola e crescenza gratinata con gorgonzola  
Maccheroncini all'uovo con ragù di vitello e piselli alla moda dell'ossobuco

Oppure

Capunti alla Norma con Pomodorini appassiti melanzane fritte e ricotta al forno

## Secondi

\*Picanha arrosto al rosmarino con Rucola Carpaccio di pomodori e patate croccanti  
oppure

Arrosto di coppa con patate al forno

Oppure

Roast beef all'inglese con sauté di verdure estive o patate al forno

~

## Dessert

Sorbetto della casa di frutta fresca servito con piccola macedonia

€ 35,00

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

*Il Menù Non Comprende i Superalcolici*