



Proposte enogastronomiche

Gennaio 2012

Nella formulazione delle proposte enogastronomiche seguiamo alcuni principi organizzativi e commerciali quali:

- a) Semplicità
- b) Ricercatezza
- c) Risparmio
- d) pregevolezza.

Lo sviluppo delle seguenti proposte rispondono ad esigenze conviviali e prestano particolare attenzione anche a concetti di risparmio e low cost.

Per esigenze particolari e richieste personalizzate i nostri chefs e sommeliers possono formulare proposte con materie prime , champagnes e vini, di particolare pregio e ricercatezza.



Aperitivo di benvenuto

Antipasti

Degustazione dello chef:

assaggi di salumi e insaccati con guarnizione di caponata di melanzane

involtino alla parmigiana

sformatino di ortaggio di stagione

Minestre asciutte

Risotto maison, il carnaroli alla milanese, con guarnizione di midollo e aromatizzato con zafferano

Seconda portata

Gran piatto di pietra: Tagliata di entrecote con verdure e frutta alla griglia

Dessert al cucchiaio

Prezzo: 40,00 € iva inclusa



Aperitivo di Benvenuto

Antipasto

Prosciutto crudo con vele di ananas

Minestre asciutte

Pennette alla norma nella sua versione classica con il S.Marzano ridotto, la melanzana e le foglie di basilico spolverate con ricotta affumicata

Seconda portata

Arrosto di vitello con demi glace ai semi di senape

Patate al forno

Prezzo: 28,00 € iva inclusa



Aperitivo di benvenuto

Antipasti

Degustazione dello chef:

I marinati di nostra produzione: alici, pesce spada e salmone

Insalata di seppia, sedano e arance

Minestre asciutte

Il carnaroli, riso superfino guarnito con i broccoletti calabresi e i mitili mantecato con olio extra vergine d'oliva

Seconda portata

Il filetto di pesce bianco in crosta di patate con guarnizione di pomodorino crudo aiolo

Prezzo: 35,00 € iva inclusa



Aperitivo di benvenuto

Antipasti

Degustazione dello chef:

assaggi di salumi e insaccati con guarnizione di caponata di melanzane

involtino alla parmigiana

sformatino di ortaggio di stagione

Minestre asciutte

Il carnaroli, riso superfino tostato con olio extra vergine d'oliva e guarnito con grana padano e carciofi freschi

Paccheri di Gragnano con pesto di pistacchio e bocconcini di filetto

Seconda portata

Gran piatto di pietra: chateaubriand con letto di verdura, frutta alla

Griglia e pommes Parmantier

Dessert al cucchiaio

Prezzo: 50,00 € iva inclusa