



# Comunioni e Cresime 2024

## *Menù al tavolo*

### *Aperitivo di benvenuto*

Cocktail analcolico alle fragole e mentuccia  
Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. Spumante Brut Casa Col Saliz  
Acqua minerale naturale e frizzante  
con Piccoli Stuzzichini Saporiti freddi e caldi di Terra e di Mare

### *Antipasti*

Magatello di Manzo al Punto Rosa con Crema di mandorle, capperi e verdure in agrodolce  
Insalata di gamberi con carciofi freschi di Albenga, lime e zenzero  
Fagottino di melanzane alla parmigiana con mozzarella di bufala, pomodoro e gocce di basilico

### *Primo Piatto*

Lasagnette bianche e verdi con punte di asparagi, fiori di zucca e pesto alla Genovese  
Ravioli con ripieno di mare, ragù di polipo, colatura di alici e briciole di tarallo

### *Secondo piatto*

Carrè di vitello fasciato con guanciale di Norcia e finochietto selvatico in salsa chiantigiana  
Schiacciata di patate gratinate al forno al profumo di rosmarino

### *Torta a vostra scelta tra le nostre proposte\**

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. Spumante Brut Casa Col Saliz  
Moscato dolce D.O.C.G. Casa Bera

### *Caffè e Angolo Bar*

#### *La Cantina:*

Vermentino I.G.T. Bio Torre a Cenaja – Casa Pitti  
SanGiovese I.G.T. Bio Torre a Cenaja – Casa Pitti  
Acqua minerale naturale frizzante  
Bibite: Coca-Cola – Aranciata

**€.65,00 a persona**  
**iva 10% esclusa**

# Menu Bimbi

## Aperitivo

Aperitivo alla frutta con pizzette e salatini di sfoglia

## Antipasto

Prosciutto cotto e prosciutto crudo di Parma

## Primo Piatto

Lasagne di pasta fresca alla Bolognese

## Secondo Piatto

Cotoletta di vitello alla Milanese

Patate novelle al rosmarino

## *\*Torta a Vostra scelta tra:*

Millefoglie con Crema Chantilly e Cioccolato

Pan di frutta con crema Pasticcera

Crostata con frutta fresca di stagione

Chantilly con Fragole fresche e Panna

Tartufata Bianca e Nera con scaglie di Cioccolato

Meringata con frutti di Bosco e gocce di Cioccolato

2

Acqua minerale naturale frizzante

Bibite: Coca-Cola - Aranciata

**€ 30,00 a Bambino da 4 a 8 anni**

**Iva 10 % esclusa**

### ***I Prezzi suddetti si intendono comprensivi di:***

- tovagliato in fiandra e cotone;
- centrotavola floreali a nostra cura;
- menù in cartoncino bianco a nostra cura;
- stoviglieria ceramica, bicchieri vetro, posateria acciaio;
- Tavoli ospiti da 10 a 12 persone;
- Tavolino per appoggio bomboniere, e successivo taglio torta, con due vasi in vetro per confetti;
- durata servizio 4 ore dall'arrivo ospiti;
- cucina sul posto con chef altamente qualificati;
- servizio camerieri in grembiulone nero e papillon grigio, un responsabile di sala e tutto quanto serve per un servizio di prim'ordine.