



# Menu Terra



## Antipasto

### Selezione di salumi:

Prosciutto crudo di Parma

Coppa di Parma - Mortadella

Salame piacentino Dop

Cracker fatti in casa alle erbe con crema di carciofi

Cheesecake salata all'erba cipollina con crumble alle olive

Giardiniera Fatta in casa

## Primi

Riso selezione carnaroli con crema di burrata e pesto di basilico con pomodoriseccchi e polvere di capperi

**oppure**

Paccheri di Gragnano con pesto di pistacchi e zucchine con guanciale croccante

## Secondi

Medaglione di black angus con demi-glacé alla senape di Digione e chips di riso soffiato con patate saporite

**oppure**

Pancia di maialino porchettata con crema di patate



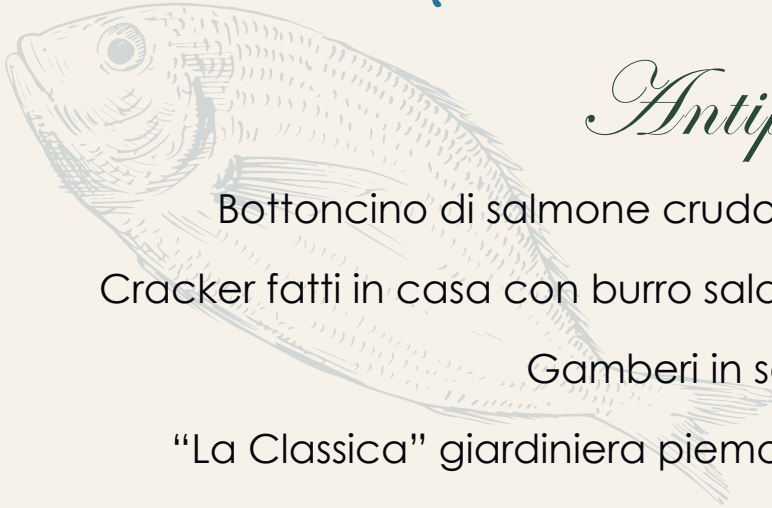
43€



Bevande: 1 bottiglia di vino ogni 4 persone, acqua e caffè



# Menu mare



## Antipasto

Bottoncino di salmone crudo, robiole e erba cipollina

Cracker fatti in casa con burro salato e acciughe del Cantabrico

Gamberi in salsa rosa

“La Classica” giardiniera piemontese di nostra produzione

## Primi

Riso selezione carnaroli con crema di fave  
e crudité di gamberone marinata

**oppure**

Calamarata con salsa di ciliegino giallo e calamaretti

## Secondi

Merluzzo in carta fata con olive taggiasche, frutto  
del capperò e il suo guazzetto

**oppure**

Turbante di branzino gratinato con pesto di basilico

55€



Bevande: 1 bottiglia di vino ogni 4 persone, acqua e caffè

Per intolleranti e veg



# Menu speciale

## Antipasto

“La classica” giardiniera piemontese di nostra produzione

Polpette di bulgur con crema di ceci

Insalata russa

Bruschetta classica al pomodoro e basilico

## Primo

Riso selezione carnaroli con pesto di basilico,  
pomodori secchi e polvere di capperi

## Secondo

Bagel con Hamburger di soia con pomodoro  
e insalata e mayo vegana

**Sorbetto**

48 €

## Menù Bambini:

Lasagna alla bolognese o pasta al pomodoro

Cotoletta di pollo con patate al forno

Dolce

20 €



# Personalizza il tuo menu..

## **Aperitivo:**

+ € 10

Calice di prosecco o cocktail analcolico  
Riso nero con catalana di verdure  
Stracciatella e pomodorino con pesto di basilico  
Pizzette di sfoglia  
Tramezzini con maionese e cotto

Aggiunta di 1 primo

+ € 5

Degustazione di formaggi con miele e composte

+ € 5

Macedonia con gelato

+ € 5

Sorbetto al limone

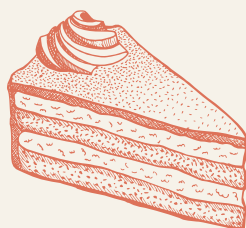
+ € 3

Torta

+ € 7

Torta di cake design  
(min 40 persone)

+ € 7



\*È possibile portare la torta dall'esterno purchè sia fatta in pasticceria o in un laboratorio autorizzato e il costo del servizio è di € 2.00 a persona