



Menù Terra



Antipasti

Selezione di salumi:

Prosciutto crudo di Parma

Coppa di Parma

Mortadella

Salame piacentino Dop

Bruschetta con spuma di pomodori secchi

Cheesecake salata all'erba cipollina con oliva taggiasca

Giardiniera Fatta in casa

Primi

Riso selezione carnaroli con toma piemontese crusky
crusky e prezzemolo liquido

oppure

Paccheri di Gragnano con pesto di basilico,
con pomodoro, mandorle e pecorino

Secondi

Arrostato di manzo al latte con patate saporite

oppure

Ruspante ripieno su crema di patate



45€



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



Menù mare



Antipasti

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 cacio e pepe e
crudità di gamberone marinata

oppure

Calamarata al ragù di piovra

Secondi

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

oppure

Turbante di branzino gratinato con pesto di basilico
Con patate saporite

58€



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

Per intolleranti e veg



Menù speciale

Antipasto

Crema di ceci con belga grigliata e lamponi

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

Dolce

Sorbetto

48 €

Menù Bambini:

Gnocchi al ragù o pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo con patate al forno
Dolce

20 €



Personalizza il tuo menù...

Aperitivo:

+ € 10

Calice di prosecco o cocktail analcolico
Riso venere 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)



*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