



MENU' CERIMONIA DICEMBRE 2024

Aperitivo e antipasti serviti al tavolo

Spumante extra dry
Analcolico alla frutta
Crudo, coppa e salame nostrano
Gnocco fritto
Assortimento del casaro
Cotechino con lenticchie
Julienne di verdure in pastella
Focaccina olio, rosmarino e origano



Risottino con funghi porcini e latteria
Millefoglie con trevisana e scamorza



Stracotto di manzetta con funghi di sottobosco
Polentina morbida



Torta di pasticceria



Caffè e digestivo



Acqua naturale e gassata a volontà
Vino rosso e bianco della casa a volontà
Coppa di Spumante Brut e Moscato

Bambino 0/4 anni alla carta

Menù bambino 5/11 anni

Analcolico alla frutta
Prosciutto cotto e salame
Panzerotti dello chef
Lasagnetta al ragù
Cotoletta di pollo alla milanese con patatine
Torta e 1 Bibita

ADULTI € 75,00 - BAMBINI € 35,00

Le sale sono disponibili dalle 12.30 alle 16.30.

La Camilla prepara piatti alternativi per persone allergiche, intolleranti, celiache e vegetariane.

SI REALIZZANO ANCHE BOMBONIERE, CONFETTATE, ALLESTIMENTI CON PALLONCINI.

NON ESITATE A CHIEDERE!

**EVENTUALI ALLESTIMENTI FORNITI DAL CLIENTE DOVRANNO ESSERE PORTATI
CONTESTUALMENTE ALL'ARRIVO.**

