



Domeniche di MARZO 2025

MENÙ CERIMONIA

Aperitivo di benvenuto e antipasti serviti al tavolo

Spumante extra dry

Analcolico alla frutta

Assortimento di salumi "La Camilla" con spicchi di latteria

Flan di zucchine con crema al padano

Mondeghini con melanzane e mentuccia

Fantasia di mini brioches salate

Frittelle di patate e rosmarino

Focaccina con pomodorini ed origano

Verdure dell'orto dorate



Risottino con crema di basilico e pancetta croccante

Lasagnetta al ragù di manzetta e funghi



Tagliata di manzetta con salsa al pepe rosa

Patate agli aromi



Torta di pasticceria da personalizzare



Caffè e digestivo



Acqua gassata e naturale

Vino rosso e bianco della casa

Flûte di spumante Brut o Moscato

Menù bambino 4/11 anni (Bambino 0/3 anni alla carta)

Cotto, salame e Calzoncelli dello chef

Lasagnetta tradizionale

Cotoletta di pollo alla milanese

Patatine

Torta

Bibita

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

**NB: Se non diversamente concordato, il rilascio della sala è richiesto
entro le ore 16.30**

ADULTO € 75,00

BAMBINI € 35,00

Menu' con dessert senza torta Euro 70 adulto, Euro 30 bambino

