



## **MENU' CERIMONIA GIUGNO 2025**

### Aperitivo e antipasti serviti al tavolo

*Spumante extra dry  
Analcolico alla frutta  
Magatello di manzetta marinato con misticanza  
Frittatina con verdure primaverili  
Mondeghini con melanzane e mentuccia  
Fantasia di mini brioches salate  
Mini parmigiana di zucchine  
Frittelle di patate e rosmarino  
Verdure dell'orto dorate*



*Risottino agli asparagi  
Millefoglie con verdure dell'orto*



*Filetto di maialino con salsa "La Camilla"  
Patate rustiche agli aromi*



*Torta da cerimonia*



*Caffè e digestivo*



*Acqua naturale e gassata a volontà  
Vino rosso e bianco della casa a volontà  
Flûte 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 € 80,00 - BAMBINI € 40,00**

***Le sale sono disponibili dalle 12.30 alle 16.30.***

**Menu' con dessert senza torta Euro 75 adulto, Euro 35 bambino**

**SI REALIZZANO ANCHE BOMBONIERE, CONFETTATE, ALLESTIMENTI CON PALLONCINI.  
NON ESITATE A CHIEDERE!  
EVENTUALI ALLESTIMENTI FORNITI DAL CLIENTE DOVRANNO ESSERE PORTATI  
CONTESTUALMENTE ALL'ARRIVO.**

