



## 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 salsiccia



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**

