



Menu Aziende

€ 40

Amuse-bouche e bollicine

Il nostro benvenuto

Antipasto

Mozzarella in carrozza con fonduta di pomodoro

Primo piatto

Riso azienda Aldo Noè tipo Carnaroli con zucchine ed il suo fiore

Secondo piatto

Controfiletto di manzo Fassone alla griglia con purè di patate

Dessert

Crostata di mele con salsa alla vaniglia e gelato al cioccolato

Caffè e liquore

Vini e bevande in abbinamento

www.ristorantelaforname.it



Menu Aziende

€ 45

Amuse-bouche e bollicine

Il nostro benvenuto

Antipasto

Salmone marinato al ginepro selvatico con mistricanze, melone e olio alle fragole

Primo piatto

Trofie al pesto con noci di capesante

Secondo piatto

Tagliata di ricciola con insalatina di lenticchie con timo e pomodori datterini

Dessert

Zuppetta di yogurt e cioccolato bianco con fragole

Caffè e liquore

Vini e bevande in abbinamento

www.ristorantelaforname.it



Menu Aziende

€ 50

Amuse-bouche e bollicine

Il nostro benvenuto

Antipasto

Piccola catalana di crostacei

Lonzino affumicato al profumo di faggio con melone e mozzarella di bufala campana

Primo piatto

Fusilloni di Gragnano con gamberi e fave

Secondo piatto

Pesce spada in crosta di pane aromatizzato con crema di crostacei e pomodorini

Dessert

Selezione di dolci mono assaggi

Caffè e liquore

Vini e bevande in abbinamento

www.ristorantelaforname.it



Menu Aziende

€ 55

Amuse-bouche e bollicine

Il nostro benvenuto

Antipasto

Piovra laccata al profumo di lime con mousseline di patate
Culatello di Zibello con burrata e gnocco fritto

Primo piatto

Calamarata di Gragnano con astice ed erba cipollina

Secondo piatto

Tagliata di tonno al riccio di mare con fagiolini verdi e contrasto di anguria

Dessert

Le fragole si specchiano nella sua salsa con gelato alla crema e menta

Caffè e liquore

Vini e bevande in abbinamento

www.ristorantelaforname.it