



Menu Aziende
#UNO

Aperitivo di ricevimento
Bollicine cocktail e frivolezze

Antipasti

“La tradizione”:
Composizione di salame felino, fiocchetto di culatello e brusco

Primo piatto

L'oro di Milano: Risotto riserva carnaroli e pistilli di zafferano

Secondo piatto

Reale di manzo cotto a bassa temperatura con patate croccanti

Dessert

Composizione di frutta fresca con fonduta di cioccolato fondente

Caffè e liquore

Vini e bevande in abbinamento

€ 35



**Menu Aziende
#DUE**

Aperitivo di ricevimento

Bollicine cocktail e frivolezze

Antipasti

Prosciutto dolce di parma con cestino di bufala campana

Primo piatto

Risotto con melanzane e basilico fresco

Secondo piatto

Stinco di vitello laccato con patate e bacon

Dessert

Le Nostre torte scelta giornaliera

Caffè e liquore

Vini e bevande in abbinamento

€ 35



**Menu Aziende
#TRE**

Aperitivo di ricevimento

Bollicine cocktail e frivolezze

Antipasti

Carne salata con mistricanze e noci

Primo piatto

Maccheroncini all'ortolana con fili di ricotta fresca

Secondo piatto

Stinco di maialino cotto a bassa temperatura con patata mortero

Dessert

Sorbetto con fragole ghiacciate e bollicine

Caffè e liquore

Vini e bevande in abbinamento

€ 37



**Menu Aziende
#QUATTRO**

Aperitivo di ricevimento

Bollicine cocktail e frivolezze

Antipasti

Salmone taglio Balik con mistricanze, arance e aneto

Primo piatto

Maccheroncini con vongole, zucchine e pomodoro fresco

Secondo piatto

Filetto di branzino al vapore con vellutata di basilico e pommes nature

Dessert

Selezione di dolci mono assaggio

Caffè e liquore

Vini e bevande in abbinamento

€ 40



**Menu Aziende
#CINQUE**

Aperitivo di ricevimento

Bollicine cocktail e frivolezze

Antipasti

Gamberi al vapore con insalata di finocchi
pesto tiepido e spinacino

Primo piatto

Strozzapreti con ragout di branzino ed erba cipollina

Secondo piatto

Filetto di orata con patate pomodorini e olive taggiasche

Dessert

Buffet dei dolci e frutta, con fontana di cioccolato

Caffè e liquore

Vini e bevande in abbinamento

€ 45