



# CENE AZIENDALI

PROPOSTE DI MENÙ CON POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE

## Antipasto di benvenuto

*Frittatina alle erbe, torta salata agli spinaci, salame nostrano*

## Primo piatto

*Crespelle gratinate ripiene di ricotta e spinaci*

## Secondo piatto

*Cosciotto di vitello arrostito con patate al forno*

## Dolce

*Panettone o Pandoro della tradizione con salsa al mascarpone o al cioccolato fondente*

*Caffè*

*Vini abbinati ai piatti dell'Azienda Agricola Cassinelli*

## PROPOSTA 1

**€ 25,00**

a persona  
tutto compreso

## Aperitivo di benvenuto

*Prosecco, analcolico alla frutta, olive all'ascolana, bocconcini di pizza e focaccia di nostra produzione, piccolo pinzimonio*

## Antipasto di benvenuto

*Selezione di salumi di collina con gnocco fritto*

## Primo piatto

*Superfino Carnaroli in risotto alla provola affumicata, spumante e pepe rosa*

## Secondo piatto

*Filetto di maialino in camicia di speck con patate al forno*

## Dolce

*Panettone o Pandoro della tradizione con salsa al mascarpone o al cioccolato fondente*

*Caffè*

*Vini abbinati ai piatti dell'Azienda Agricola Cassinelli*

## PROPOSTA 2

**€ 35,00**

a persona  
tutto compreso

## Aperitivo di benvenuto

*Prosecco, analcolico alla frutta, Aperol Spritz, succhi di frutta, olive all'ascolana, bocconcini di pizza e focaccia di nostra produzione, piccolo pinzimonio al balsamico, verdure in pastella, frittatine alle erbe aromatiche*

## Antipasto di benvenuto

*Salmon Norvegese affumicato con pane brioches tostato, riccioli di burro e panna acida*

## Primo piatto

*Mezzi paccheri con spada, vongole, scorzette di limone, pomodorini ed olive taggiasche*

## Secondo piatto

*Treccia di branzino cotta al vapore su letto di zucchine, pomodoro concassè crudo e cristalli di sale*

## Dolce

*Panettone o Pandoro della tradizione con salsa al mascarpone o al cioccolato fondente*

*Caffè*

*Vini abbinati ai piatti dell'Azienda Agricola Cassinelli*

## PROPOSTA 3

**€ 45,00**

a persona  
tutto compreso