



I nostri menù per le vostre
Cene Aziendali

1

Antipasto

Flan di cavolfiore con fonduta di taleggio e crumble alle noci

Primo

Risotto alla zucca Delica mantecato al parmigiano 30 mesi e rosmarino croccante

Secondo

Coscia di faraona disossata cotta a bassa temperatura, servita con purea di patate e crema di castagne

Dolce

Panettone scomposto con crema al mascarpone e riduzione di arancia

Bevande

Acqua minerale

Caffè

Il costo della proposta è di € 30 a persona



I nostri menù per le vostre
Cene Aziendali

2

Antipasto

Sformato di zucca su fonduta di taleggio

Primo

Tortelli di radicchio tardivo e ricotta affumicata
con burro nocciola e semi di papavero

oppure

Lasagnetta gratinata con crema di topinambur, funghi porcini e timo fresco

Secondo

Guancia di manzo brasata al Nebbiolo con polenta morbida al mais antico
oppure

Filetto di trota salmonata al forno con crema di sedano rapa e chips di cavolo nero

Dolce

Semifreddo al torroncino con salsa calda al caramello salato

Bevande

Acqua minerale

Caffè

Il costo della proposta è di € 35 a persona