

Menu Cerimonie

2022

MENU da 39 EURO

6 Antipasti
1 Primo
1 Torta

MENU da 52 EURO

6 Antipasti
1 Primo
1 Secondo
1 Torta

MENU da 45 EURO

6 Antipasti
2 Primi
1 Torta

MENU da 65 EURO

6 Antipasti
2 Primi
Sorbetto
1 Secondo
1 Torta

ANTIPASTI

Rotoli di sfoglia con formaggio e prosciutto cotto
Proposta di salumi del territorio con giardiniera della casa
Formaggi accompagnati dalla conserva di Oasi
Quiche Lorraine

Insalata di farro con verdure saltate in padella
Focaccine con semi e verdure
Frittatine colorate alle verdure
Hummus di ceci

Bruschette con ratatouille di verdure
Insalata caprese interpretata dal nostro chef
Sfoglia croccante con verdure e uovo
Insalata di frutta e verdura di Oasi con salsa yogurt e senape
Pinzimonio di verdure con emulsione allo yogurt

Verdure fritte in pastella alla birra
Flan di erbe con fonduta di formaggio
Zeppole alla pizzaiola
Biscotti salati con spuma di formaggio Resegone
Mousse di patate e pistacchi

PRIMI TRADIZIONALI

Lasagne al ragù

Tagliatelle al ragù e fichi

Caserecce agli spinaci con carbonara allo speck d'anatra

PRIMI VEGETARIANI

Lasagnette con verdure di stagione

Ravioloni ripieni di melanzane e patate con fonduta di formaggio

Ravioli di ricotta ed erbe con coulis di pomodoro

SECONDI TRADIZIONALI

Arrosto di vitello al latte con patate arrosto

Guancia di maiale brasata con tortino di polenta taragna

Sovracoscia di faraona in agrodolce con insalata di farro e verdure

Arrotolato di coniglio al rosmarino e olive con verdure spadellate

Filetto di maiale alle erbe aromatiche con patate al cartoccio

SECONDI VEGETARIANI

Tortino di lenticchie rosse con porri alla curcuma su crema di sedano rapa alle erbe aromatiche e chips di cavolo nero

Polpettine di ceci con verdure su crema di peperoni dolci

Mille foglie di ceci con crauti

Cotoletta di sedano rapa con patate al rosmarino

TORTA

Crostata con crema pasticcera e frutta fresca

Pan di Spagna con crema pasticcera e panna montata

Pan di Spagna con crema pasticcera e frutta mista o frutti di bosco

Pan di Spagna al cioccolato con crema pasticcera

MENU BIMBO 28 Euro

ANTIPASTI: Come gli adulti

PRIMI: Pasta bianca, col pomodoro o al ragù

SECONDI: Cotoletta alla milanese con patate al forno

DOLCE: Come gli adulti



INCLUSI NEL MENU: Coperto e pane fatto in casa

AGLI ANTIPASTI:

Bollicine: 1 bottiglia ogni 6 persone

Prosecco: Botti Bolle [Spumante Extra Dry]

Nettari di frutta di nostra produzione: 1 bottiglia ogni 6 persone

AI PRIMI E AI SECONDI:

Vino bianco oppure vino rosso: 1 bottiglia ogni 4 persone

PINCIANELL ROSSO Merlot - Croatina - Barbera

PINCIANELL BIANCO Chardonnay - Riesling italico

AL DOLCE:

Moscato: 1 bottiglia ogni 6 persone

Moscato: Az.Agr. Podere del Gaio, TV

Acqua minerale Valverde e Caffè

EXTRA

Bollicine € 15 a bottiglia

Vino bianco e rosso € 15 a bottiglia

Moscato € 15 a bottiglia

oppure sconto 20% sulla nostra carta vini

