



MENU UNIQUE

Crostini misti con verdure

Salumi del territorio

Formaggi con miele e confetture

Verdure grigliate

Sformatino di cous cous con verdure di stagione e curry

Piadine

Bottiglia di vino bianco o rosso

MENU TRADIZIONALE

Tagliere misto di salumi e formaggi con confetture, marmellate e giardiniera dell'orto

Cappelletto alla marchigiana con fonduta di parmigiano reggiano

Coniglio al forno ripieno come si faceva una volta con patate al forno aromatizzate al rosmarino selvatico

Dolcetti secchi della tradizione

Piadine

Bottiglia di vino bianco o rosso

MENU GOURMET

Misticanza parmigiano pere e melograno con vinagrette alla senape

Zucca arrostita con guancialetto croccante e crema al pecorino

Cappellacci al ciuscolo e ricotta con fonduta al burro salato e rosmarino

Tagliata di manzo con radicchio alla griglia, noci e grana

Mascarpone tradizionale fatto in casa

Piadine

Bottiglia di vino bianco o rosso

Bottiglia di Franciacorta o Champagne disponibile su richiesta