

Menù per eventi 2019

201

Menù Cestino

Crescentine e tigelle
Affettati misti con sottaceti,
formaggi, marmellata e Nutella

Vino della Casa e acqua
Caffè

202

Primi Piatti

Tortelloni al burro e salvia
Gramigna alla salsiccia

Secondi Piatti

Crescentine e tigelle
Affettati misti con sottaceti
formaggi e Nutella

Vino della Casa e acqua
Caffè

203

Primi Piatti

Strozzapreti speck, rucola e noci
Tagliatelle alla bolognese

Secondi Piatti

Crescentine e tigelle
Affettati misti con sottaceti,
formaggi e Nutella

Grigliata mista di carne
con patatine arrosto

Vino della Casa e acqua
Caffè

204

Antipasto della casa

Bocconcini di Crescentine e Tigelle
prosciutto crudo e salame gentile
rombi di mortadella,
scaglie di parmigiano, sottolio e
squacquerone

Secondi Piatti

Grigliata mista di carne
(controfiletto, capocollo,
salsiccia, puntine)
con patatine arrosto e insalata

Vino della Casa e acqua
Caffè

205

Aperitivo con Stuzzichini

Primi Piatti

Chicche di sfoglia ai funghi porcini

Tagliatella al prosciutto

Secondi Piatti

Crescentine e tigelle affettati misti
con sottaceti, formaggi e Nutella

Grigliata mista di carne
con patatine arrosto

Vino della Casa e acqua
Caffè

207

Antipasto della casa

Bocconcini di Crescentine,
prosciutto, salame, mortadella,
parmigiano e sottolio

Primi Piatti

Risotto alle zucchine
e gamberi argentini

Tortellini in brodo o alla panna

Secondo Piatto

Cosciotto di maialino al forno
con patate arrosto

Vino della Casa e acqua
Caffè

206

Antipasto della casa

Bocconcini di Crescentine,
prosciutto, salame, mortadella,
parmigiano e sottolio

Primi Piatti

Crespelle alle punte di asparagi

Garganelli profumo di bosco
con porcini

Secondi Piatti

Grigliata mista di carne
(controfiletto, capocollo,
salsiccia e puntine)
con patatine arrosto e insalata

Vino della Casa e acqua
Caffè

208

Antipasto della casa

Bocconcini di Crescentine,
prosciutto, salame, mortadella,
parmigiano e sottolio

Primi Piatti

Scrigni alla burrata e pomodorini

Strigoli alla salsiccia e asparagi

Secondi Piatti

Tagliata alla rucola e grana
con spiedino di verdure

Capocollo al vin cotto
con patate arrosto

Vino della Casa e acqua
Caffè

Primi piatti

Paste

- Strozzapreti al Profumo di Speck dell'alto Adige con Rucola e Noci
- Gramigna Paglia e fieno al Ragù di Salsiccia
- Garganelli Romagnoli alle Zucchine e Speck
- Mezze Maniche al Prosciutto
- Tagliatelle della sfoglia alla Bolognese

Risotti

- Risotto mantecato alle Punte di Asparagi Verdi di Altedo con Crudo ■
- Risotto ai Cuori Carciofo mantecato con Crema di Taleggio Dop ●
- Risotto al Radicchio Tardivo di Treviso con Scamorza Affumicata ●
- Risotto ai Funghi Porcini mantecato al Parmigiano ■
- Risotto con Zucchine in fiore con Gamberi

Paste gratinate

- Lasagne Verdi alla Bolognese
- Rosellina di Crespella alla Fonduta con Riduzione di Balsamico
- Rosellina di Crespella con Crema di Asparagi Verdi di Altedo ●
- Millefoglie alla Salsiccia sgranata con Cuori di Carciofo
- Triangolo di crespella agli Asparagi Verdi con Fonduta al Parmigiano ●
- Triangolo di crespella ai Funghi Porcini con Ricotta e Parmigiano ●

Paste ripiene

- Tortellini in Brodo o alla Panna
- Chicche al Doppio Tuorlo con Funghi Porcini
- Tortelloni Verdi di Ricotta con Burro Chiarificato alla Salvia ●
- Scrigni di Sfoglia alla Burrata di Puglia con Pomodorini e Basilico ●
- Tortelli alla Fonduta di Parmigiano e Funghi Porcini ●
- Tortelloni Emiliani alla Crema di Noci e Gorgonzola Dop ●

Secondi Piatti

Piatti di mezzo

Tagliata di Manzo con scaglie di Grana e Riduzione al Balsamico

Con Insalata Mista

Controfiletto di Angus al sale di Cervia profumato al Rosmarino

Con Verdure Pastellate

Filetto di Maiale Bardato allo Speck Con tortino i Carciofi

Fagottino allo Speck dell'alto Adige con Spiedino

di Verdura alla Griglia

Straccetti di Manzo all'aceto Balsamico e Parmigiano

Con spiedino di Verdura alla Griglia

Grigliata mista di Carne (controfiletto, capocollo, salsiccia e puntine)

Con patatine Arrosto

Sella di Vitello al Cabernet Sauvignon con Verdure al Burro

Cosciotto di Maialino da Latte agli aromi dell'Orto

Con Spicchi di Patate dorati

Lombata al Timo e Riduzione di Moscato con Patate al Rosmarino

Sottofesa di Vitello ai Pistacchi Con Soutè di Verdure al Burro

Variazioni

Primi Piatti

è possibile modificare le combinazioni dei Primi

oltre al bis è possibile aggiungere un altro primo

al costo di 2.00 euro a persona

Secondi Piatti e Contorni

è possibile cambiare e sostituire i secondi piatti

Ogni secondo piatto è accompagnato dal suo contorno

è possibile aggiungere un altro contorno al costo di 1euro a persona

Dessert

possiamo aggiungere al menù scelto il sorbetto
al costo di 1.00 euro a persona

possiamo abbinare al menù un bis di dolce della Casa
al costo di 2.50 euro a persona

possiamo proporvi la preparazione di una torta dedicata al vostro evento:
torta Gelato (semifreddo)
torta di Frutta
torta Sant honorè
torta Classica (panna montata, pan di Spagna crema e cioccolato)
al costo di 3.00 euro a persona

Vini

Come Vino della casa Proponiamo
Pignoletto frizzante e Sangiovese di Romagna

in alternativa vi possiamo proporre le nostre etichette in bottiglia
con costo variabile secondo la tipologia di vino

Chiuso per Turno:
il Lunedì sera e Martedì

Gradita la Prenotazione allo
☎ 051-750759
☎ 051- 750412

Siamo a Vostra Disposizione per:
Menù Personalizzati eventi,
Cerimonie, Cene Aziendali e Compleanni.

🌐 www.parcodeciliegi.it
✉ info@parcodeciliegi.it

Seguici su:

