

Menù per eventi 2024

(minimo 15 persone)

24/1

Menù Evento

Strozzapreti allo Speck con Rucola e Noci
Gramigna Paglia e Fieno alla Salsiccia

**

Crescentine, tigelle, affettati misti
Sottaceti squacquerone pesto e Nutella

*

Vino della Casa
Acqua
Caffè

€ 29.00 a persona

24/2

Menù Evento

Antipasto della Casa
con bocconcini di Crescentina,
Tigelle Prosciutto

Salame, Mortadella a cubetti,
squacquerone scaglie di Grana e sottolio

**

Grigliata mista di carne con
controfiletto, capocollo, salsiccia e puntine
Verdure alla griglia e patate al rosmarino

*

Vino della Casa
Acqua
Caffè

€ 30.00 a persona

24/3

Menù Evento

Tortellone Ripieno alla Ricotta con Burro e Salvia
Tagliatella della Sfoglina alla Bolognese

**

Crescentine, tigelle e affettati,
Sottaceti squacquerone
Grigliata mista con controfiletto,
capocollo, salsiccia, puntine
e patate al Rosmarino

*

Vino della Casa
Acqua
Caffè

€ 31.00 a persona

24/4

Menù Evento

Stuzzichini dello Chef
(olive, grana, mortadella e salatini)

**

TChicca di Sfoglia ai Funghi Porcini
Risotto alle Punte di Asparagi

**

Crescentine, tigelle e affettati,
Sottaceti squacquerone

*

Lombatina di Maialino da Latte
alle erbe aromatiche con patate arrosto

*

Vino della Casa Acqua e Caffè

€ 32.00 a persona

Menù per eventi 2024

(minimo 15 persone)

24/5

Menù Evento

Tortelloni alla Crema di Parmigiano
Tagliatella alla Romagnola
con Listelli di Prosciutto

**

Grigliata mista di carne
con controfiletto,
capocollo, salsiccia e puntine
Patate arrosto e Verdure alla Griglia

*

Vino della Casa
Acqua
Caffè

€ 33.00 a persona

24/6

Menù Evento

Antipasto della Casa
con bocconcini di Crescentina,
prosciutto, salame, mortadella a cubetti,
scaglie di Grana e sottolio

**

Scrigni ripieni di Burrata
ai Pomodorini e Basilico
Strozzapreti alle Zucchine e Speck

**

Grigliata mista di carne con controfiletto,
capocollo, salsiccia e puntine
con Patate arrosto e insalata mista

*

Vino della Casa Acqua e Caffè

€ 34.00 a persona

24/7

Menù Evento

Antipasto della Casa
con bocconcini di Crescentina,
prosciutto, salame, mortadella a cubetti,
scaglie di Grana e sottolio

**

Risotto al Cacio e Pepe al Profumo di Lime
Strigoloni al Pesto di Pistacchio
con Speck e Pomodorino arrostito

**

Tagliata di Manzo
alla Rucola e scaglie di Parmigiano
con Spiedo di Verdure alla Griglia
Patate Arrosto

*

Vino della Casa Acqua e Caffè

€ 36.00 a persona

24/8

Menù Evento

Antipasto della Casa
con bocconcini di Crescentina,
prosciutto, salame, mortadella a cubetti,
scaglie di Grana e sottolio

**

Tortelli dal cuore Morbido
con salsa alle Melanzane
Strozzapreti allo Speck con Rucola e Noci

**

Filetto di Maiale Bardato
allo Speck con Patate Arrosto

*

Vino della Casa Acqua e Caffè

€ 36.00 a persona

Alternative e Variazioni

Per cominciare a costruire il tuo menù, ti invitiamo a scegliere fra le nostre proposte di base. Potrai modificare le portate scegliendo fra le tante ricette proposte, che cambiano anche in base alla stagionalità degli ingredienti, tutti di primissima scelta.

Alternative Primi Piatti per comporre il BIS

Paste saltate

Strozzapreti allo speck rucola e noci
Strozzapreti alla Zucchine e Speck
Tagliatelle della Sfoglina alla Bolognese
Tagliatelle della Sfoglina al Prosciutto
Strigoloni al Pesto di Pistacchi e Speck
Strigoloni alle Zucchine e Pancetta
Gramigna Paglia e Fieno alla Salsiccia
Gramigna Paglia e Fieno alla Boscaiola

Primi ripieni

Tortellonidi ricotta ai funghi porcini
Tortelloni di ricotta al burro e salvia
Tortelloni di ricotta al Gorgonzola e Noci
Ravioli di sfoglia alla fonduta di Parmigiano e Asparagi
Scrigni alla Burrata e Podorini al Basilico
Chicche di sfoglia ai funghi porcini
Tortellini alla Fonduta di Parmigiano
Tortellini in Brodo

Paste al forno

Crespelle Gratinata agli Asparagi
Crespelle Gratinata ai funghi Porcini
Lasagne verdi Antica Bologna

Risotti

Risotto ai funghi Porcini
Risotto al Cacio e pepe al Profumo di Lime
Risotto alle punte di Asparagi
Risotto al radicchio Trevisano e Scamorza affumicata
Risotto Giallo alle Zucchine e Gamberi

Alternative Secondi Piatti

Grigliata mista di Carne (controfiletto, capocollo, salsiccia e puntine) Con patatine Arrosto
Tagliata di Manzo con Rucola, Scaglie di Grana e Riduzione al Balsamico
Filetto di Maiale Bardato allo Speck Con tortino di Patate e formaggio
Fagottino alla Scamorza con Spiedino di Verdura
Straccetti di Manzo al Balsamico, con Parmigiano e Rucola
Noce di Vitello al Cabernet Sauvignon con soubise di Verdure al Burro
Cosciotto di Maialino da Latte agli aromi con Patate al Rosmarino
Girello di Vitello ai Funghi Porcini con Belga Gratinata

Variazioni e Costi

È possibile modificare le combinazioni dei Primi nel bis.
È possibile aggiungere un altro primo al costo di **2.00 euro** a persona.

**

Ogni secondo piatto è accompagnato dal suo contorno.
È possibile aggiungere un altro secondo al costo di **3,00 euro** a persona.
È possibile aggiungere un altro contorno al costo di **1,00 euro** a persona.

NOTA BENE:

verrà accettato una variazione **massima del 10%** sul numero dei coperti prenotati

Variazioni Dessert

È possibile aggiungere al menù scelto il sorbetto al costo di **1.00 euro** a persona.
Possiamo abbinare al menù il dolce della Casa (**Semifreddo**) al costo di **4,00 euro**.

Possiamo proporvi la preparazione di una TORTA dedicata al vostro evento:

Torta Gelato / Torta di Frutta
Torta Sant Honorè / Torta Classica
al costo di **5,00 euro** a persona

Vini

Come vini 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.