



DAL ————— 2021

MENÙ EVENTI PRIVATI E AZIENDALI

(non disponibile nel mese di maggio)

PENSIERO DI BENVENUTO

SELEZIONE DI DEGUSTINI "IL CARROCCIO":

MINI BURGER DI ANGUS

maionese al lime, insalata, pomodoro confit

ARANCINI DI RISO ALLA MILANESE

gorgonzola e mandorle

POLPETTINA DI CARNE

salsa verde

BRIOCHE SALATA

roast beef di magatello e salsa tonnata

SELEZIONE DI SALUMI

TARTELLETTA

caponata di melanzana e pinoli

BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA

SFOGLIATA, CON CAPRINO, ERBA CIPOLLINA E TROTA AFFUMICATA

IL FRITTO DI CALAMARI

DOLCE :

- **DOLCE AL CUCCHIAIO** (durante periodo Natalizio panettone con crema al mascarpone)



€ 40

- incluso: coperto, acqua e caffè
- escluso: vini ed alcolici (con vino da noi consigliato, una bottiglia ogni 3 persone, maggiorazione € 5)
- torta da cerimonia, maggiorazione € 4

SERVIZI CON QUOTAZIONE DEDICATA:

- allestimento personalizzato
- sale o location in esclusiva



Caro ospite, in presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



DAL

2021

MENÙ EVENTI PRIVATI E AZIENDALI

PENSIERO DI BENVENUTO

SELEZIONE DI DEGUSTINI "IL CARROCCIO":

MINI BURGER DI ANGUS

maionese al lime, insalata, pomodoro confit

TARTELLETTA

caponata di melanzana e pinoli

POLPETTINA DI CARNE

salsa verde

BRIOCHE SALATA

roast beef di magatello e salsa tonnata

BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA

SFOGLIATA, CON CAPRINO, ERBA CIPOLLINA E TROTA AFFUMICATA

IL FRITTO DI CALAMARI

PRIMO : (a scelta fra quelli elencati e da concordare preventivamente)

- CASONCELLI ALLA BERGAMASCA A MODO NOSTRO;
- PARMIGIANA DI MELANZANE IN COCOTTE;
- CANEDERLI ALLO SPECK, BURRO E SALVIA;
- RISOTTO ALLA BARBABIETOLA MANTECATO ALLO STRACHÍTUNT DOP;
- RISOTTO CARNAROLI ALLA CARBONARA DI GAMBERO ROSSO E ASTICE.
(maggiorazione € 5)

DOLCE :

- **DOLCE AL CUCCHIAIO** (durante periodo Natalizio panettone con crema al mascarpone)



€ 50

- incluso: coperto, acqua e caffè
- escluso: vini ed alcolici (con vino da noi consigliato, una bottiglia ogni 3 persone, maggiorazione € 5)
- torta da cerimonia, maggiorazione € 4

SERVIZI CON QUOTAZIONE DEDICATA:

- allestimento personalizzato
- sale o location in esclusiva



Caro ospite, in presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



DAL ————— 2021

MENÙ EVENTI PRIVATI E AZIENDALI

PENSIERO DI BENVENUTO

SELEZIONE DI DEGUSTINI "IL CARROCCIO":

MINI BURGER DI ANGUS

maionese al lime, insalata, pomodoro confit

TARTELLETTA

caponata di melanzana e pinoli

POLPETTINA DI CARNE

salsa verde

BRIOCHE SALATA

roast beef di magatello e salsa tonnata

BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA

SFOGLIATA, CON CAPRINO, ERBA CIPOLLINA E TROTA AFFUMICATA

IL FRITTO DI CALAMARI

SECONDO : (a scelta fra quelli elencati e da concordare preventivamente)

- FILETTO DI MANZO, PATATE DA FORNO, GORGONZOLA E FONDO BRUNO ;
- FILETTO DI BRANZINO, PATATE, POMODORI CONFIT, OLIVE, CAPPERI, BASILICO ;
- GUANCIA DI MANZO BRASATA, MORBIDO ALLA ZUCCA E ROSMARINO.

DOLCE :

- **DOLCE AL CUCCHIAIO** (durante periodo Natalizio panettone con crema al mascarpone)



€ 58

- incluso: coperto, acqua e caffè
- escluso: vini ed alcolici (con vino da noi consigliato, una bottiglia ogni 3 persone, maggiorazione € 5)
- torta da cerimonia, maggiorazione € 4

SERVIZI CON QUOTAZIONE DEDICATA:

- allestimento personalizzato
- sale o location in esclusiva



Caro ospite, in presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.