



## Menù classico

Prezzo: 78,00€

### Antipasti

Gnocco fritto e salume assortito

Gnocco al forno e focaccia

Erbazzone reggiano al forno

Parmigiano reggiano (mezza forma per ricevimenti oltre le 100 persone)

Frittatine alle verdure e Torte salate assortite

Torta di formaggio e Crostini al patè

involtini di radicchio con pancetta croccante

involtini agli asparagi (in stagione)

monoporzione di riso venere alle verdure

### Primi piatti

A scelta fra

Tortelli verdi, Tortelli di zucca (in stagione), Tortelli ricotta e noci

Cappellacci di daino con crema di parmigiano reggiano

Lasagne alla Bolognese o Lasagne Vegetariane

Crespelline al ragout di selvaggina o Crespelle alle verdure

Crespelle alle zucchine e menta o Crespelle al radicchio, speck e balsamico

Risotto ai funghi o Risotto al Radicchio, pancetta e balsamico del Cavazzone

Risotto di Zucca e balsamico del Cavazzone (solo in stagione di zucca)

Risotto agli asparagi (solo in stagione)

Gnocchi di patate con culaccia e pistacchi

Cappelletti in brodo e/o alla panna

## Secondi piatti

A scelta fra

Grigliata mista

Tagliata di manzo

Arrosto di maiale al balsamico del Cavazzone

Arrosto di vitello farcito o classico

Guanciale di vitello con varie salse

Guanciale di maiale con varie salse

Filettini di maiale al Passito

Lonza arrostita o roast beef

bocconcini di daino con ananas, uvetta e pinoli

Coniglio alla cacciatora

Due contorni a scelta fra

Verdure al forno e/o Patate al forno

Verdure grigliate

Sformatino di spinaci

Cipolline al Balsamico

## Dessert e bevande

Torta nuziale (la nostra torta è millefoglie con crema chantilly con diverse varianti)

Altre portate e/o servizi potranno essere aggiunti

Il prezzo può variare a seconda del giorno del servizio e in base al numero degli ospiti, il costo in esclusiva varia da 76 a 90 euro.

Alcuni primi piatti ed alcuni secondi piatti possono prevedere delle maggiorazioni (cappelletti, grigliata mista, tagliata, guanciale di vitello ed altri ancora).