

Autunno - Inverno

Antipasto

- Selezione di salumi della Valle del Ticino
- Selezione di formaggi con composta
- Mondeghili di carne su crema di pomodoro bruciato
- Frittata di stagione
- Crema di zucca con granella di amaretto e pancetta
- Soufflé di stagione
- Pancia di maiale in doppia cottura su crema di mela verde
- Pasta brisè di stagione
- Terrina di pollo con salsa yogurt
- Panna cotta di gorgonzola e pera caramellata.

Primi

- Maccheroncino al ragù di cinghiale
- Pappardella al sugo brasato
- Raviolo di erbe fini e ricotta
- Raviolo di zucca e amaretti
- Risotto ai funghi porcini
- Risotto al cavolo cappuccio viola e robiola
- Riso all'ossobuco apparente
- Riso con crema di topinambur e ragù
- Riso con timo e crescenza
- Caserecce con portulaca, guanciale e pomodoro



Secondi

- Bocconcini di manzo in umido
- Bocconcini di maiale con prugne e mandorle
- Cosciotto di maiale al forno con pere e zenzero
- Arrosto di manzo profumato
- Tagliata di manzo
- Rotolo di faraona farcito (+5€/pz, compreso nel menù eleganza)
- Lonza di maiale farcita con salsa delicata
- Grigliata mista di carne (costine, spiedino, salamella)

Contorni

- Patate al forno
- Polenta
- Insalata di verza

Sorbetto

- Limone e menta
- Agrumi
- Frutti rossi

Dolce

- Crostata di frutta
- Pan di Spagna con
crema chantilly a piani



Primavera - Estate

Antipasto

- Selezione di salumi della Valle del Ticino
- Selezione di formaggi con composta
- Mondeghili di carne su crema di pomodoro bruciato
- Flan di stagione
- Lonza di maiale marinata all'arancia
- Pancia di maiale in doppia cottura su crema di mela verde
- Pasta brisè di stagione
- Carpaccio di zucchine al limone
- Sfogliatella di ricotta e salsiccia
- Bignè con cuore di gorgonzola
- Panna cotta al parmigiano con verdure ghiacciate
- Tartare di manzo mignon

Primi

- Raviolo di ricotta ed erbe spontanee
- Ravioli di brasato
- Raviolo con patate, salsiccia e scalogno
- Riso bonarda, trevisana e salsiccia
- Riso basilico e limone
- Riso ortica e selvaggio
- Riso salsiccia, mela verde e rosmarino
- Tagliatella con pomodorino fresco, primo sale e zucchine
- Lasagnette verdi
- Reginette al ragù di campagna



Secondi

- Punta di manzo con salsa delicata
- Filetto di manzo (+5€/pz, compreso nel menù eleganza)
- Arrosto di manzo ai profumi dell'orto
- Grigliata mista di carne (costine, spiedino, salamella)
- Petto d'anatra (+5€/pz, compreso nel menù eleganza)
- Roastbeef al punto rosa
- Filetto di maiale mignon
- Sfilacciato di stinco alla birra
- Tagliata di manzo

Contorni



- Patate al forno
- Insalata dell'orto
- Zucchine e menta al sauté
- Spadellata di verdure dell'orto

Sorbetto

- Limone e menta
- Mela verde
- Agrumi
- Frutti rossi

Dolce

- Crostata di frutta
- Torta chantilly a piani
- Cheesecake ai mirtili e basilico

Termini & Condizioni

Il nostro agriturismo propone **un solo matrimonio** al giorno con talune specifiche durante i fine settimana:

- ♥ **Venerdì cena:** minimo garantito *50 coperti paganti*
- ♥ **Sabato pranzo/cena:** minimo garantito *60 coperti paganti*
- ♥ **Dal lunedì al giovedì:** *sconto del 10%* sul costo del menù (bevande escluse)

Per ufficializzare la data chiediamo un versamento di **500€** come caparra confirmatoria che verrà detratta dal costo totale sostenuto al momento del saldo finale; il versamento deve essere effettuato prima della prova del menù.

Se la **rinuncia o modifica** della data del banchetto dovesse avvenire con almeno **10 mesi di anticipo** dal vostro matrimonio, **non verrà trattenuta** la caparra.

Conferma del numero degli invitati: **1 settimana prima**

Nel numero complessivo degli ospiti andrà specificato il numero di adulti, bambini di età 4-10 anni (*50% del menù*) e bambini sotto i 3 anni (*gratis*).

