



Menù (cerimonia) Sigg.ri

Pranzo sabato / domenica 2023 ore di SETTEMBRE 2023

ADULTI da 10 a 30 ... - BAMBINI - (vegetariani - intolleranze)

PER NUMERI MAGGIORI IL MENU VERRA' PERSONALIZZATO

Ore 12.30

Aperitivo di benvenuto in terrazza

Tramezzini con Misticanza e capricciosa, Finger di Antipasto Gianduia
Chardonnay Frizzante Cantina Sulin, Ginger analcolico e Succo d'arancia

Ore 13.00

Pranzo in Terrazza

Antipasti serviti a centro tavola

Vitello Tonnato, Girello di Fassona su Misticanza,
Insalata Russa, Quiche lorraine con Raschera DOP

Agnolotti al Sugo d'Arrosto serviti a vassoio
PER I BIMBI PASTA AL POMODORO O PESTO O IN BIANCO

SECONDO A SCELTA (la scelta viene fatta al tavolo dagli ospiti)

Arrosto della Vena con Verdure Gratinate
Tomino piemontese con cipolla di tropea e pomodoro con olio al basilico

PER I BIMBI: Hamburger con patatine fritte

Torta di pasticceria

Malvasia dolce in accompagnamento alla Torta

Vini:

Barbera e Bianco Sauvignon Monferrato Cantine Sulin

€ 40,00 - Compreso di vini, acqua e caffè

Torta di pasticceria personalizzata € 35 kg

Bimbi € 20 (definire eventuali variazioni)



QR CODE per Lista Ingredienti