

Menù per eventi 2025

(minimo 15 persone)

25/1

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

€ 30.00 a persona

25/2

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

€ 31.00 a persona

25/3

Menù Evento

Tortelloni al 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

€ 32.00 a persona

25/4

Menù Evento

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

**

Tortellone alla Crema di Gorgonzola e Noci
Risotto alle Punte di Asparagi

**

Crescentine, tigelle e affettati,
Sottaceti squacquerone

*

Lombatina di Maialino cotto
in Bassa temperatura e patate

*

Vino della Casa Acqua e Caffè

€ 33.00 a persona

Menù per eventi 2025

(minimo 15 persone)

25/5

Menù Evento

Tortellini alla Crema di Parmigiano
Risotto giallo ai Gamberi
con zucchine in Fiore
**
Grigliata mista di carne
con controfiletto,
capocollo, salsiccia e puntine
Patate arrosto e Verdure alla Griglia
*
Vino della Casa
Acqua
Caffè

€ 34.00 a persona

25/7

Menù Evento

Antipasto della Casa
con bocconcini di Crescentina,
prosciutto, salame, mortadella a cubetti,
scaglie di Grana e sottolio
**
Ravioli dal cuore morbido
e dadolata di Melanzana
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

25/6

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
Maccheroncini al pesto leggero di Rucola
con crudo di Parma
**
Grigliata mista di carne con controfiletto,
capocollo, salsiccia e puntine
con Patate arrosto e insalata mista
*
Vino della Casa Acqua e Caffè

€ 35.00 a persona

25/8

Menù Evento

Antipasto della Casa
con bocconcini di Crescentina,
prosciutto, salame, mortadella a cubetti,
scaglie di Grana e sottolio
**
Lasagne alla Bolognese Grattinate al Forno
Strigoloni alle Zucchine e Speck
**
Filetto di Maiale Bardato
allo Speck con Patate Arrosto
*
Vino della Casa Acqua e Caffè

€ 36.00 a persona

Alternative e Variazioni 2025

2025 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
Maccheroncini al Pesto di Rucola e crudo di Parma

*

Tagliatelle della Sfoglina alla Bolognese
Tagliatelle della Sfoglina ai funghi Porcini

*

Strigoloni al Pesto di Pistacchi e Speck
Strigoloni alle Zucchine e Pancetta

*

Gramigna Paglia e Fieno alla Salsiccia

Primi ripieni

Tortelloni di ricotta ai funghi porcini
Tortelloni di ricotta al burro e salvia
Tortelloni di ricotta al Gorgonzola e Noci

*

Ravioli dal cuore Morbido con Melanzane
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 alle punte di Asparagi

*

Risotto al radicchio Trevisano e Scamorza affumicata
Risotto Giallo alle Zucchine e Gamberi

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
Cosciotto di Maialino da Latte agli aromi con Patate al Rosmarino
Straccetti di Manzo al Balsamico, con Parmigiano e Rucola
Noce di Vitello al Cabernet Sauvignon con soubise di Verdure al Burro
Carrè di Maialino da latte cotto in bassa temperatura con indivia 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:

verranno accettate le variazioni sul numero dei commensali fino a 48 ore prima dell'evento.
Oltre sarà tollerato solo un **10%** di scostamento

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.