

Menù per eventi 2026

(minimo 15 persone)

1/2026

Menù Evento

Strozzapreti allo Speck con Rucola e Noci
 Tagliatelle alla Bolognese
 **

Crescentine, tigelle, affettati misti
 Sottaceti squacquerone pesto e Nutella
 *

Vino della Casa
 Acqua
 Caffè

€ 32.00 a persona

2/2026

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

€ 33.00 a persona

3/2026

Menù Evento

Tortelloni al Burro e Salvia
 Gramigna Paglia e Fieno alla Salsiccia
 **

Crescentine, tigelle e affettati,
 Sottaceti squacquerone
 Grigliata mista con controfiletto,
 capocollo, salsiccia, puntine
 e patate al Rosmarino
 *

Vino della Casa
 Acqua
 Caffè

€ 34.00 a persona

4/2026

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
 *

Filetto di Maiale allo Speck
 e patate al Rosmarino
 *

Vino della Casa Acqua e Caffè

€ 35.00 a persona

Menù per eventi 2026

(minimo 15 persone)

5/2026

Menù Evento

Chicca di Sfoglia ai Funghi Porcini
Tagliatelle al Ragù di Prosciutto
**

Grigliata mista di carne
con controfiletto,
capocollo, salsiccia e puntine
Patate arrosto e Verdure alla Griglia
*

Vino della Casa
Acqua
Caffè

€ 35.00 a persona

6/2026

Menù Evento

Antipasto della Casa
con bocconcini di Crescentina,
prosciutto, salame, mortadella a cubetti,
scaglie di Grana e sottolio
**

Tortelloni di Ricotta alle Melanzane
Risotto Giallo ai Gamberi e Zucchine
**

Grigliata mista di carne con controfiletto,
capocollo, salsiccia e puntine
con Patate arrosto e insalata mista
*

Vino della Casa Acqua e Caffè

€ 37.00 a persona

7/2026

Menù Evento

Antipasto della Casa
con bocconcini di Crescentina,
prosciutto, salame, mortadella a cubetti,
scaglie di Grana e sottolio
**

Scrigni alla burrata
con Pomodorino e Basilico
Strigoli al Pesto di Pistacchio con Speck
**

Tagliata di Manzo
alla Rucola e scaglie di Parmigiano
con Spiedo di Verdure alla Griglia
Patate Arrosto
*

Vino della Casa Acqua e Caffè

€ 38.00 a persona

8/2026

Menù Evento

Antipasto della Casa
con bocconcini di Crescentina,
prosciutto, salame, mortadella a cubetti,
scaglie di Grana e sottolio
**

Lasagne alla Bolognese Gratinate al Forno
Strozzapreti alle Zucchine e Speck
**

Medagliioni di Vitello in crosta di Porcini
con Misticanza di Stagione e Patate
*

Vino della Casa Acqua e Caffè

€ 38.00 a persona



Alternative e Variazioni 2026

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 Noci V
*

Tagliatelle della Sfoglia alla Bolognese
Tagliatelle della Sfoglia ai funghi Porcini
*

Strigoloni al Pesto di Pistacchi e Speck
Strigoloni alla Crema di Zucca e Gorgonzola V
*

Gramigna Paglia e Fieno alla Salsiccia

Primi ripieni

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

Ravioli ai Friarielli e Salsiccia
Scrigni alla Burrata e Podorini al Basilico V
Chicche di sfoglia ai funghi porcini V
*

Tortellini alla Fonduta di Parmigiano
Tortellini in Brodo

Paste al forno

Crespelle Gratinate agli Asparagi V
Crespelle Gratinate ai funghi Porcini V
**

Lasagna gratinata alla Bologna

Risotti

Risotto ai funghi Porcini V
Risotto alle punte di Asparagi V
*

Risotto al radicchio Trevisano e Scamorza affumicata V
Risotto Giallo alla Zucca e Gorgonzola V



Secondi Piatti

Grigliata mista di Carne (controfiletto, capocollo, salsiccia e puntine) Con patatine Arrosto
Tagliata di Manzo con Rucola, Scaglie di Grana e Spiedo di Verdure
Filetto di Maiale Bardato allo Speck Con tortino di Patate e formaggio
Tagliata di Pollo agli Aromi con Cicoriella Ripassata
Cosciotto di Maialino da Latte agli aromi con Patate al Rosmarino
Straccetti di Manzo al Balsamico, con Parmigiano e Rucola
Sottoseta di Vitello al Cabernet con Soute di Verdure al Burro
Carrè di Maialino da latte al Moscato 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 accettato una 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, 1 litro ogni 3 Persone

In alternativa vi possiamo proporre le nostre etichette in **bottiglia**
con costo variabile secondo la tipologia di vino.