

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 Grattinate al Forno
Strozzapreti alle Zucchine e Speck
**

Medaglioni 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 Sfoglina alla Bolognese
Tagliatelle della Sfoglina 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 Gratinée agli Asparagi **V**
Crespelle Gratinée 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 Cicorietta Ripassata
Cosciotto di Maialino da Latte agli aromi con Patate al Rosmarino
Straccetti di Manzo al Balsamico, con Parmigiano e Rucola
Sottofesa 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 accettate 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.