



Menù cerimonie con allestimento

Antipasto

Selezione di formaggi di capra di nostra produzione, crostino di pane farcito, tagliere di affettati di nostra produzione, focacce caserecce con farina tipo "1", polenta "dell'agri" con fonduta di formaggi, gnocco fritto

Primi piatti

(assaggio di 3 primi)

Risotto Carnaroli
Gnocchi freschi di patate fatti in casa
Sedanini freschi fatti in casa

Casoncelli BG "dell'Agri"
Lasagne al ragù / verdure
Tortello spinaci e la nostra ricotta di capra

Sorbetto al limone tra il primo e il secondo

Secondi piatti

(assaggio di 3 secondi)

Capretto al forno dal nostro allevamento
Brasato di manzo Piemontese
Tagliata di manzo Piemontese
Coniglio alla bergamasca

Arrosto di vitello alle erbe fini / con castagne
Porchetta agli agrumi
Filetto di maiale all'aceto balsamico
Polletto nostrano alla cacciatora

Contorni

Patate fritte / al forno
Verdure miste alla piastra

Polenta "dell'Agri" macinata a pietra
La nostra Polenta con burro e formaggio

Dessert e Spumante

Torta personalizzata tra: chantilly, crostata di frutta fresca, tiramisù
Servita con Spumante

Acqua, vino sfuso bianco/rosso della casa, caffè.

Allestimento con tovagliato avorio, copriesedia, tavolo per confettata/bomboniere e taglio torta.