



Menù

Cerimonia PEDAVENA

€ 36⁰⁰
Adulti

€ 15⁰⁰
Ragazzi
da 4 a 10 anni

Dal menu Jounior
a scelta un primo+
un secondo+ bibita

Prosecco di benvenuto

ANTIPASTO

Taglieri di salumi: Prosciutto crudo toscano al pepe, mortadella, salame Cremona, speck, lardo di patanegra (1 ogni 4 persone)

Accompagnato da Gnocco fritto

Bruschetta con prosciutto crudo di Parma 18 mesi, stracciatella e basilico

La pizza Margherita

Le golosità fritte

Tortino di patate e formaggio con fonduta di grana e speck croccante

PRIMO DA DEFINIRE*

Tra: Garganelli carciofi e guanciale croccante / Risotto zola e prosciutto crudo di Parma croccante / Risotto salsiccia e zafferano / Risotto radicchio e scamorza / Pacchero all'amatriciana / Lasagnetta vegetariana con zucca

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Torta da cerimonia accompagnata da flûte di bollicine Bottega

SI BEVE CON

Vino Chianti D.O.C.G cantina Bottega o

Vino Vermentino di Toscana IGT Vigna Fiorini (1 vino ogni 4 persone)

Acqua e caffè

Bottiglie di vino extra € 14,00 / amari € 3,50 / sorbetto € 3,50

***Il piatto scelto deve essere uguale per tutti i commensali**



Menù

Cerimonia SUPERIOR

€ 40⁰⁰
Adulti

€ 15⁰⁰
Ragazzi
da 4 a 10 anni

Dal menu Jounior
a scelta un primo+
un secondo+ bibita

Prosecco di benvenuto

ANTIPASTO

Taglieri di salumi: Prosciutto crudo toscano al pepe, mortadella, salame Cremona, speck, lardo di patanegra (1 ogni 4 persone)

Accompagnato da Gnocco fritto

Bruschetta con salmone, formaggio spalmabile e rucola

Il Pinzimonio

La pizza Margherita

Le golosità fritte

Mini burger con pulled pork e cipolla caramellata

SECONDO DA DEFINIRE*

Tra: Arrosto di vitello sfumato alla birra Dolomiti o Tagliata di manzo classica accompagnata da patate al forno

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Torta da cerimonia accompagnata da flûte di bollicine Bottega

SI BEVE CON

Vino Chianti D.O.C.G cantina Bottega o

Vino Vermentino di Toscana IGT Vigna Fiorini (1 vino ogni 4 persone)

Acqua e caffè

Bottiglie di vino extra € 14,00 / amari € 3,50 / sorbetto € 3,50

*** Il piatto scelto deve essere uguale per tutti i commensali**



Menù

Cerimonia SPECIALE

€ 45⁰⁰
Adulti

€ 15⁰⁰
Ragazzi
da 4 a 10 anni

Dal menu Jounior
a scelta un primo+
un secondo+ bibita

Prosecco di benvenuto

ANTIPASTO

Taglieri di salumi: Prosciutto crudo toscano al pepe, mortadella, salame Cremona, speck, lardo di patanegra (1 ogni 4 persone)

Accompagnato da Gnocco fritto

Bruschetta con prosciutto crudo di Parma 18 mesi, stracciatella e basilico

Il Pinzimonio

Le golosità fritte

Mix di rustici

Tortino di patate e formaggio con fonduta di grana e speck croccante

PRIMO DA DEFINIRE*

Tra: Risotto robiola e rosmarino / Risotto zucchine, stracciatella e pistacchi pestati / Risotto asparagi e zafferano / Garganelli carciofi e guancialetto croccante / Paccheri melanzane, pomodorini confit e pecorino romano

SECONDO DA DEFINIRE*

Tra: Brasato di manzo al vino rosso con polenta o Tagliata di manzo classica accompagnata da patate al forno

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Torta da cerimonia accompagnata da flûte di bollicine Bottega

SI BEVE CON

Vino Chianti D.O.C.G cantina Bottega o

Vino Vermentino di Toscana IGT Vigna Fiorini (1 vino ogni 4 persone)

Acqua e caffè

Bottiglie di vino extra € 14,00 / amari € 3,50 / sorbetto € 3,50

***Il piatto scelto deve essere uguale per tutti i commensali**



Menù

Compagnia

€ 33⁰⁰

A persona

ANTIPASTO

Taglieri di salumi misti:
Prosciutto crudo di Parma, mortadella, salame felino, speck,
lardo di patanegra (1 ogni 4 persone)

Accompagnato da Gnocco fritto

Verdurine sott'aceto

I frittini

SECONDO

Arrosto di vitello sfumato alla birra Dolomiti
accompagnato da patate al forno

PER CONCLUDERE

Crostata di limone preparata dalla nostra nonna Rosa

SI BEVE CON

Vino Chianti D.O.C.G cantina Bottega o

Vino Vermentino D.O.C. di Toscana Vigna Fiorini

(1 vino ogni 4 persone)

Acqua e caffè

Bottiglie di vino extra € 14,00 / amari € 3,50



Menù

Ossobuco

€ 36⁰⁰
A persona

ANTIPASTO

Taglieri di salumi misti:
Prosciutto crudo di Parma, mortadella, salame felino, speck,
lardo di patanegra (1 ogni 4 persone)

Accompagnato da Gnocco fritto

La giardiniera sott'aceto

SECONDO

Ossobuco di vitello con risotto giallo alla milanese

PER CONCLUDERE

Brownies al cioccolato accompagnato con crema inglese

SI BEVE CON

Vino Chianti D.O.C.G cantina Bottega o

Vino Vermentino D.O.C. di Toscana Vigna Fiorini

(1 vino ogni 4 persone)

Acqua e caffè

Bottiglie di vino extra € 14,00 / amari € 3,50