



Cena "Gran Galà"

Crudo di Parma riserva 20 mesi
Salame Cascina
Lardo di colonnata
Bologna igt
Coppa piacentina affinata al vino bianco

Patè di vitello con pan brioche

Accompagnato da bocconcini al sesamo, cialde di segale profumate al rosmarino
Grissini artigianali

Pecorino sardo stagionato 20 mesi
Casera della Valtellina
Gorgonzola al cucchiaio
Latteria stagionato
Selezione di caprini aromatizzati

Accompagnato da marmellate e mieli

Strudel con spinacino, ricotta lavorata e bacon
Vol au vent ai porcini
Insalata russa artigianale
Verdure croccanti al cono
Quiche loreinne

Salmone Marinato all'aneto e pompelmo
Capesante gratinate
I gamberi in salsa rosa su insalatina novella
Riso nero con spada, julienne di zucchine e capperi



Risottino carnaroli mantecato al Ca' del Bosco Saten e pepe rosa

Lasagnette al ragout di mare e porro stufato

Arista in crosta di erbe con patate arrostiti e tagliatelle di verdure

Panettoni e pandori con creme al mascarpone

Ananas caramellato alla bacca di vaniglia

Panna cotta ai frutti di bosco

Frutta secca

Caffè

€ 65,00 p.p.

La quotazione è compresa di:

Cocktail di benvenuto o flutè di prosecco

1 bottiglia di vino bianco o rosso ogni 2 persone

1 bottiglia di Prosecco ogni 4 persone per il brindisi

1 consumazione (amaro/cocktail)

Cotechino con lenticchie umbre (h. 01.00)

Dj set

Cena "Gran Galà" (dalle 20.30) con aperitivo di benvenuto, vino, brindisi,

consumazione, cotechino, Disco Revival

€ 65,00 p.p.

Ingresso dopo cena (dalle 23.15) con brindisi, 1 consumazione, cotechino, Disco Revival

€ 25,00 p.p.

Ingresso Serata (dalle 00.01) con 1 consumazione, cotechino, Disco Revival

€ 20,00 p.p.

Cena con prenotazione obbligatoria