

Menu «La Tradizione»

Salame di corte
Speck leggermente fumè
lardo bergamasco, delicatissimo ai semi di papavero blu
La Frittata di verdure stagionali
Il «Cimonino» (Formaggio «maturo» della Val Sassina)
La mitica «Polpetta della «Manu»

Le Foïade ai funghi porcini della Val Brembana
Il Risottino alle primizie di stagione

Lo Stracotto, specialità dal 1958, con la Polenta di mais antichi Bergamaschi
La Vitella cucinata a bassa temperatura con il Tortino di patate fondenti

La Torta per il vostro Festeggiato
... e in ultimo l'Espresso

Sono compresi: Cabernet e Pinot i.g.t della Bergamasca (1 bottiglia ogni 3 persone)
Flute di Moscato e Brut con il dessert acqua, caffè

€ 55,00

È compresa: l'organizzazione del menu in tavola,
centrotavola floreale e tavolo d'appoggio per bomboniere e confetti

Menù bimbo:

Il Salame, il Cotto al naturale e polpetta della Manu
Mini Pasta col Ragù della Marina
La Milanese di pollo con le sue patate
Il Dessert della Cerimonia
Sono compresi: acqua e bibite

€ 30,00