



CENE DI GRUPPO

Scendendo una comoda scala si arriva nella **Tavernetta**, un ambiente raccolto e accogliente, perfetto per passare qualche ora in compagnia di amici, parenti o colleghi gustando le nostre specialità. È uno spazio intimo, dove ci si sente a casa e si riscopre il piacere di stare insieme.

Accanto si trova la nostra **cantina**, un luogo suggestivo e ricco di etichette selezionate, che potrai visitare e da cui potrai acquistare i nostri vini a un **prezzo riservato**.

La Tavernetta può ospitare:

- un'unica tavolata fino a **10 persone**;
- due tavoli vicini per **gruppi da 11 a 13 persone**;
- oppure, in **esclusiva**, l'intera sala per **gruppi da 14 a 20 persone**;

Per confermare la prenotazione è richiesta una **cauzione di 20 € a coperto**, che verrà **scalata dal conto finale** o **rimborsata** in caso di disdetta entro **24 ore** dal pranzo o dalla cena.

Il costo resta invariato anche in caso di assenze dell'ultimo momento.

Se hai bisogno della **fattura**, inserisci i dati della tua azienda nelle note durante la prenotazione.

Nella pagina successiva troverai i nostri **tre menù degustazione** e un **menù dedicato ai più piccoli**.

In fase di prenotazione potrai indicare i menù scelti: se qualcuno ha esigenze o gusti diversi, troveremo insieme la soluzione migliore.

MENÙ DELLA TRADIZIONE

60 € a persona
(tutto compreso)

ANTIPASTI CONDIVISI

Mondeghili accompagnati dalla nostra salsa agrodolce
al pomodoro (tipo ketchup)

Coppa salumificio Monte Penice con la nostra focaccia

Gorgonzola Caseificio Croce

Giardiniera fatta in casa

Merluzzo fritto

PORTATA PRINCIPALE

Primo piatto a scelta dal menù alla carta

DESSERT

Panettone con la nostra crema al mascarpone

Calice di prosecco Valdobbiadene

1 bottiglia di vino rosso o bianco ogni 3 persone
(da scegliere in cantina da una nostra selezione)

Acqua frizzante e naturale

Caffè con la moka

MENÙ GOLOSO

70 € a persona
(tutto compreso)

ANTIPASTI CONDIVISI

Mondeghili accompagnati dalla nostra salsa agrodolce
al pomodoro (tipo ketchup)

Coppa salumificio Monte Penice con la nostra focaccia

Gorgonzola Caseificio Croce

Giardiniera fatta in casa

Merluzzo fritto

PORTATA PRINCIPALE

Secondo piatto a scelta dal menù alla carta

DESSERT

Panettone con la nostra crema al mascarpone

Calice di prosecco Valdobbiadene

1 bottiglia di vino rosso o bianco ogni 3 persone
(da scegliere in cantina da una nostra selezione)

Acqua frizzante e naturale

Caffè con la moka

MENÙ VEGETARIANO

55 € a persona
(tutto compreso)

ANTIPASTI

Gorgonzola Caseificio Angelo Croce,
servito con la nostra giardiniera

Uova in camicia con bagna càuda all'aglio nero,
pane croccante e sedano rapa

PORTATA PRINCIPALE

Risotto alla milanese e gremolada
oppure

Zuppa di cipolle alla milanese, castagne e pane tostato

DESSERT

Panettone con la nostra crema al mascarpone
Calice di prosecco Valdobbiadene

1 bottiglia di vino rosso o bianco ogni 3 persone
(da scegliere in cantina da una nostra selezione)

Acqua frizzante e naturale
Caffè con la moka

MENÙ BAMBINI (fino a 10 anni)

30 € a persona
(tutto compreso)

Mondeghili

Mondeghili con salsa rossa dell'Andre

Focaccia e coppa piacentina Coppa
piacentina Salumificio Monte Penice
accompagnata dalla nostra focaccia

Pasta asciutta

Penne al pomodoro e granone lodigiano

DESSERT

Panettone con la nostra crema al mascarpone

Acqua frizzante e naturale
Coca Cola