Menù Dolce Greta



Proposte Menù Primavera / Estate

Minimo 10 persone

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini caldi e freddi

ANTIPASTI

Capesante, fasolari, gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampi e ostriche Selezione di carpacci e tartare di mare (tonno rosso siciliano, salmone norvegese, pesce spada, spigola e orata reale)

PRIMI

Spaghetti alla chitarra nel granchio
Paccheri di Gragnano con capesante, gamberoni, pomodorini e asparagi di mare

SECONDO

Astice alla Catalana con pane carasau

DESSERT

Torta da cerimonia oppure Dessert (accompagnati con Moscato Az. Agricola Brega)

EURO 90,00 per persona

Coperto, ½ Acqua persona, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega (1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto
Fontana di cioccolato con frutta fresca
Confetti Buratti per confettata
Show Cooking

€ 6,00 a persona €6,00 a persona € 23,00 al Kg € 200,00

Ristorante La Petite Mondina,

Menù McAnthony



Proposte Menù Primavera / Estate

Minimo 10 persone

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini caldi e freddi

ANTIPASTI

Selezione di salumi (Salame Piacentino D.O.P., Culatello di Zibello D.O.P., Prosciutto Crudo di Langhirano D.O.P., Coppa Piacentina D.O.P.)

accompagnati da gnocco fritto e giardiniera

Mondeghini di vitello con fonduta al Pannerone e cipolla caramellata

PRIMI

Risotto con zafferano di San Gavino, riduzione al vino rosso e spuma di Parmigiano Tortelli ricotta e spinaci con vellutata di zucchine e i suoi fiori

SECONDO

Filetto di manzo Lodigiano con vellutata al Porto e fondente ai tre colori

DESSERT

Torta da cerimonia oppure Dessert (accompagnati con Moscato Az. Agricola Brega)

EURO 75,00 per persona

Coperto,1/2 Acqua a persona, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega (1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto
Fontana di cioccolato con frutta fresca
Confetti Buratti per confettata
Show Cooking

€ 6,00 a persona €6,00 a persona € 23,00 al Kg € 200,00

Ristorante La Petite Mondina,

Menù Michelangelo

Proposte Menù Primavera / Estate

Minimo 10 persone

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini caldi e freddi

ANTIPASTI

Polpo arrosto con vellutata agli asparagi, capesante, panna acida e crostini di pane nero Gamberi al bacon con vellutata di patate e timo e fondente al cavolo nero

PRIMI

Il Risotto allo stocco, funghi porcini e polvere di olive nere Tagliatelle alla curcuma e limone, con vongole veraci e bottarga di muggine

SECONDO

Grigliata del mare

DESSERT

Torta da cerimonia oppure Dessert (accompagnati con Moscato Az. Agricola Brega)

EURO 75,00 per persona

Coperto, ½ Acqua a persona, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega (1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto
Fontana di cioccolato con frutta fresca
Confetti Buratti per confettata
Show Cooking

€ 6,00 a persona €6,00 a persona € 23,00 al Kg € 200,00

Ristorante La Petite Mondina,

Menù dell'Artista



Proposte Menù Primavera / Estate

Minimo 10 persone

ANTIPASTI

Baccalà mantecato con cipolle di Tropea caramellate
Insalatina di mare

PRIMI

Risotto con gamberi, zucchine e fiori di zucca Tagliolini con cozze e favette

SECONDO

Fritto di mare in cesto di Grana e maionese Americana

DESSERT

Torta da cerimonia oppure Dessert (accompagnati con Moscato Az. Agricola Brega)

EURO 65,00 per persona

Coperto, ½ Acqua a persona, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega (1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto Fontana di cioccolato con frutta fresca Confetti Buratti per confettata Show Cooking € 6,00 a persona €6,00 a persona € 23,00 al Kg € 200,00

Ristorante La Petite Mondina,

Menù della Galleria



Proposte Menù Primavera / Estate

Minimo 10 persone

ANTIPASTI

Tartare di manzo con uovo CBT 65°, vellutata al gorgonzola e scaglie di tartufo nero Soufflé al Grana Padano stagionato 18 mesi con pancetta Piacentina e fonduta leggera

PRIMI

Risotto con asparagi, zafferano e spuma al Parmigiano Maccheroncini di pasta fresca con ragù di vitello e pesto al basilico

SECONDO

Coscia di maialino cotto a bassa temperatura con tortino di patate e Pannerone

DESSERT

Torta da cerimonia oppure Dessert a scelta (accompagnati con Moscato Az. Agricola Brega)

EURO 60,00 per persona

Coperto, 1/2 Acqua persona, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega (1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto
Fontana di cioccolato con frutta fresca
Confetti Buratti per confettata
Show Cooking

€ 6,00 a persona €6,00 a persona € 23,00 al Kg € 200,00

Ristorante La Petite Mondina,

Menu del Leone



ANTIPASTI

Selezione di salumi del territorio con gnocco fritto e giardiniera Strudel di verdure con fonduta leggera

PRIMI

Risotto al pesto con gelato al melone Garganelli con ragù di manzo e asparagi di Mezzago

SECONDO

Asado con trilogia di chips

DESSERT

Torta cerimonia o dessert a scelta

EURO 60,00 per persona

Coperto, 1/2 Acqua a persona, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega (1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi



SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto Fontana di cioccolato con frutta fresca Confetti Buratti per confettata Show Cooking € 6,00 a persona €6,00 a persona € 23,00 al Kg € 200,00

Ristorante La Petite Mondina,

Menu della Tradizione

Proposte menù Primavera /Estate

Minimo 10 persone

ANTIPASTO

Mondeghili della tradizione con fonduta al Pannerone e cipolla caramellata

PRIMI

Il Risotto al groppino Lodigiano e raspadura

SECONDO

Arrosto di coppa Lodigiana con patate alle erbe

DESSERT

Torta da cerimonia

EURO 50,00 per persona

Coperto,1/2 Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega (1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto
Fontana di cioccolato con frutta fresca
Confetti Buratti per confettata
Show Cooking

€ 6,00 a persona €6,00 a persona € 23,00 al Kg € 200,00

Ristorante La Petite Mondina,

Menù Carlotta



Proposte Menù Primavera / Estate

Minimo 10 persone

ANTIPASTO

Degustazione di salumi del territorio con gnocco fritto e giardiniera

PRIMI

Risotto con speck, zucchine e fiori di zucca

SECONDO

Lonzino arrosto al punto rosa con patate alle erbe di Provenza

DESSERT

Torta da cerimonia oppure Dessert a scelta

EURO 50,00 per persona

Coperto, ½ Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega (1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto Fontana di cioccolato con frutta fresca Confetti Buratti per confettata Show Cooking € 6,00 a persona €6,00 a persona € 23,00 al Kg € 200,00

Ristorante La Petite Mondina,

Menù Vegetariano



Proposte Menù Primavera / Estate

Minimo 10 persone

ANTIPASTO

Lo strudel di verdure ai semi di sesamo con fonduta leggera

PRIMI

Il Risotto con zucchine, fiori di zucca e zafferano

SECONDO

Fiori di zucca in farcia di verdure con rostì di patate

DESSERT

Fondente al cioccolato con agrigelato alle fragole e crema pasticcera oppure torta cerimonia

EURO 50,00 per persona

Coperto,1/2 Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega (1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto Fontana di cioccolato con frutta fresca Confetti Buratti per confettata Show Cooking € 6,00 a persona €6,00 a persona € 23,00 al Kg € 200,00

Ristorante La Petite Mondina,

Menù Vegano



Proposte Menù Primavera / Estate

Minimo 10 persone

ANTIPASTO

Fiori di zucca in tempura con verdurine allo zenzero

PRIMI

Il Risotto alla barbabietola mantecato al burro di cacao con verdurine wok ai semi di sesamo

SECONDO

Mondeghili vegani con maionese al pomodoro e giardinetto di verdure

DESSERT

Sorbetto al limone con bacche di liquirizia e menta

EURO 50,00 per persona

Coperto,1/2 Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega (1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto Fontana di cioccolato con frutta fresca Confetti Buratti per confettata Show Cooking € 6,00 a persona €6,00 a persona € 23,00 al Kg € 200,00

Ristorante La Petite Mondina,