



MENU' CASTEL DE LEVES

«Uncia»

Speck del tirolino con cetriolini
coppa dei colli piacentini
Cuore di carciofo sott'olio alla romana
Cipolle in agrodolce
Bocconcini di formaggio
Alborelle in carpione
Gaberetti in salsa rosa

Risotto asparagi e crescenza
Maccheroncini con gamberi e zucchine

Roast-beef all'inglese con patate
Lonzino alla toscana con verdure

Semifreddo della casa

Caffè alla fiamma

€39,00

(Compreso di vino e acqua a volontà)

- Questo menu è consigliato per battesimi, prime comunioni, cresime, anniversari di nozze.
- Possibilità di sostituzione del semifreddo dello chef con torta di pasticceria (Chantilly-Millefoglie- Diplomatica-St.Honoré)+ spumante € 5,00
- Per i bambini da 1 a 10 anni si consiglia menu alla carta.

Dati bancari: Forever Srl - Banca Intesa Sanpaolo - Filiale Asso
IBAN IT85V0306950900100000000850



MENU' RUSTICO

Polenta "uncia"

Bocconcino di polenta con funghi
coppa, fiocchi di speck del tirol,
salamino di cavallo e salame nostrani
cipolle in agrodolce
carciofi alla romana
carpione della casa
torta salata dello chef
bocconcino di formaggio

Risotto alla milanese
Gnocchi alla vernaccia
(pancetta, pistacchi, panna)

Polenta con:
Gropino in guazzetto rosso
Brasato di manzo
Cervo in salmì

Semifreddo dello Chef

Caffè

a persona €39,00

Acqua minerale

Un bicchiere di vino

o Possibilità di sostituzione del semifreddo dello chef con torta di pasticceria (Chantilly-Millefoglie-Diplomatica-St.Honoré)+ spumante €5,00

o Nel caso in cui si prenoterà il menù in anticipo, sarà compreso nel prezzo il vino della casa (a volontà)

o Per i bambini da 1 a 10 anni si consiglia menu alla carta.

Dati bancari: Forever SRL INTESA SAN PAOLO- Ag. Asso IT IT85V0306950900100000000850