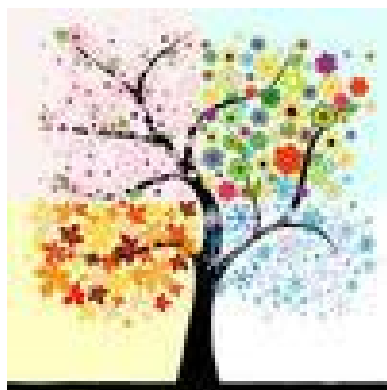


UN MENÙ PER OGNI OCCASIONE



Diverse idee di menù, abbinare ad un fiore,
Per organizzare pranzi e cene in compagnia.

Ristorante
alla
Campagna 

San Giovanni Lupatoto
045/545513

“Un Menu per ogni occasione”

Sono delle proposte di menù completi per pranzi o cene numerose a partire dalle 10 persone. Sono adattabili e modificabili alle esigenze di ognuno. L'occasione può essere quella di una riunione, di celebrazioni, di pranzi o cene societarie, di compleanni, di feste, che permettono, visto il numero elevato di partecipanti di ottenere una maggiore varietà di assaggi ad un rapporto qualità/prezzo molto vantaggioso. Il menù più semplice parte dai 24 euro a persona.

Tutti i menù sono comprensivi delle bevande (1/2 acqua, 1/4 vino sfuso, 1 caffè a testa) sono esclusi solamente i superalcolici. Vi illustro queste proposte di menù ognuna con il nome di un fiore. Sono raggruppate in base al budget di spesa che desiderate spendere.

----- 10 proposte di menù dai 24 ai 30 euro -----

1) “fiordalisi”: semplice ed leggero

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

PRIMI PIATTI

Risotto agli asparagi oppure Risotto al Radicchio Rosso

Mezze pappardelle alla Carrettiera o Sedanini alla Piemontese

SECONDO PIATTO :

Copertina di manzo brasata ai funghi porcini

o controfiletto di maiale alla brace con verdure marinate (sedano, capperi, carote, olive) o Vitello stufato alla Mediterranea

CONTORNI

Patate al forno oppure insalata mista

DESSERT

Dolce della Casa al cioccolato

BEVANDE (1/2 acqua, 1/4 di vino sfuso , caffè)

ESCLUSI SUPERALCOLICI

€24,50 a persona



2) Menù “Bucaneve”: completo

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

ANTIPASTO

Affettato misto con polenta o bocconcini di polenta con funghi misti

PRIMO PIATTO

Risotto alla Sbiraglia oppure Risotto al radicchio rosso

SECONDO PIATTO : Copertina di manzo brasata ai funghi porcini o

Controfiletto di maiale alla brace con verdure marinate (sedano, capperi, carote, olive)

CONTORNI

Patate duchessa e verdure brasate

DESSERT

Dolce della Casa o Profiteroles

BEVANDE (1/2 acqua, 1/4 di vino sfuso , caffè)

ESCLUSI SUPERALCOLICI

€25,00 a persona



3) Menù “Gerbera”: completo di pesce

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

ANTIPASTO

Insalata di piovra con julienne di Verdure o Trota marinata ai capperi

PRIMI PIATTI

Risotto al salmone o caserecci ai gamberetti e zucchine

SECONDO PIATTO :

Filetto di cernia al forno

CONTORNI

Piselli in umido e verdure brasate

DESSERT

Dolce della Casa o Torta al Pan di Spagna

BEVANDE (1/2 acqua, 1/4 di vino sfuso , caffè)

ESCLUSI SUPERALCOLICI

€25,00 a persona



4) “prato di fiori”: vegetariano

APERITIVO CON “DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO”

ANTIPASTI

Insalata di verdure crude con semi di sesamo tostati

PRIMI PIATTI

Bis di cereali integrali con:

Risotto alle verdure oppure pasta integrale ai carciofi

Crespelle alla Mediterranea o alla Veneta (con radicchio)

SECONDI PIATTI

Verdure cotte miste e formaggio

DOLCE

Dolce della casa di stagione

BEVANDE (1/2 acqua, 1/4 di vino sfuso , caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI

€27,00 a persona



5) "nasturzio": per un buffet o coffee break

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

BUFFET DI ANTIPASTI con Guiche di sfoglia alla Pizzaiola, Canapè con olive e salse varie, Vol au vent alla maionese e verdura, Focaccia ai carciofi, Strudel di carote e porri, Pomodorini "Pachino" ripieni

PRIMO PIATTO Risotto ai carciofi o ai funghi o al branzino

DOLCE Bis di: Dolce della casa e Mousse al limone

SPUMANTE 2 Bicchieri di Prosecco o Moscato (1/6 di una bottiglia)

BEVANDE (1/2 acqua, 1/4 di vino sfuso, caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI € 26,00 a persona



6) "girasoli": completo

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

PRIMI PIATTI Bis di Primi Risotto al radicchio rosso oppure Risotto alla Sbiraglia

Caserecci ai funghi oppure Caserecci alla Carrettiera

SECONDI PIATTI Copertina brasata al Valpolicella o Vitello alla Mediterranea

Braciola di maiale alla brace o Rollino di maiale alla brace

CONTORNI Misti cotti di stagione

DOLCE Dolce Bavarese allo Zabaione o Dolce al cioccolato

BEVANDE (1/2 acqua, 1/4 di vino sfuso, caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI € 28,00 a persona



7) "fiori di pesco": con ricette venete

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

PRIMI Risotto alla Parmigiana oppure Pasticcio di crespelle alla Veneta

Tofe alla campagna oppure Risotto al Germano

SECONDI Vitello stufato con pomodorini secchi o Copertina di manzo brasato al Valpolicella

Controfiletto di maiale alla brace

CONTORNI Misti cotti di stagione

DOLCE Semifreddo alla liquirizia oppure Torta Diplomatica

BEVANDE (1/2 acqua, 1/4 di vino sfuso, caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI € 29,00 a persona



8) "calia": assaggi di pesce

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

ANTIPASTO Trota Marinata ai capperi e sedano di Verona o Insalata di merluzzo olio e limone

PRIMI Maccheroncini di semola al branzino o caserecci con gamberoni e zucchine

SECONDI Orata alla brace o Rana pescatrice al forno

CONTORNI Misti cotti di stagione

DOLCE Dolce Semifreddo all'ananas o Macedonia di frutta con gelato

BEVANDE (1/2 acqua, 1/4 di vino sfuso, caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI € 29,00 a persona



9) "fiori d'autunno": con le nostre specialità

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

PRIMI PIATTI Risotto alla Sbiraglia oppure Risotto allo zafferano e radicchio fresco

Tofe alla campagna

Maccheroncini caserecci all'Ortolana oppure Riccioli alla Veneta

SECONDI PIATTI Stracotto di manzo all'Ortolana

Petto di quaglia alla brace con pancetta affumicata

CONTORNI Misti cotti di stagione

DOLCE Dolce Millefoglie

BEVANDE (1/2 acqua, 1/4 di vino sfuso, caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI € 29,50 a persona



10) " fiori bianchi e rosa": ricette tipiche veronesi

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

PRIMI PIATTI Risotto al tasta Sal o Tortellini di Valeggio in brodo
Bigoli con l'anitra o tagliolini in brodo con fegatini

SECONDO PIATTO Bollito Misto con pearà o Anitra in tegame con polenta, o
Coniglio in umido con polenta

CONTORNI Misti cotti di stagione

DOLCE Profiteroles

BEVANDE (1/2 acqua, ¼ di vino sfuso , caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI €30,00 a persona

Se si desidera aggiungere l'antipasto con Bocconcini di polenta e soppressa si aggiungano 5,50 €



----- 7 proposte di menù dai 31 ai 45 euro -----

11) " rosa rossa e bianca": assaggi di pesce

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

PRIMI PIATTI Tris di Primi Risotto al nero di seppia con cernia

Panzerotti di crespelle al salmone

Caserecci al pesce spada affumicato

SECONDI PIATTI Code di gamberoni alla Mediterranea

CONTORNI Misti cotti di stagione

DOLCE Crostata allo Joghurt e mirtilli

BEVANDE (1/2 acqua, ¼ di vino sfuso , caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI €32,00 a persona



12) " fiori rosa": con antipasto e specialità

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

ANTIPASTI Antipasto misto con polenta, affettati e verdure

PRIMI PIATTI Bis di Primi Risotto con i funghi porcini

Tofe alla campagna

SECONDI PIATTI Noce di vitello alla Mediterranea

CONTORNI Misti cotti di stagione

DOLCE Dolce della casa al caffè

BEVANDE (1/2 acqua, ¼ di vino sfuso , caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI €33,00 a persona



13) " fior di loto": delizie di pesce

APERITIVO CON DURELLO

ANTIPASTO Trota Marinata ai capperi e sedano di Verona

PRIMI PIATTI Fettuccine verdi con code di gamberoni, vongole e pomodori pachino

SECONDI PIATTI Filetto di Branzino alla brace

Capesante al Brut con spaghetti di Verdura

CONTORNI Contorni di stagione

DESSERT Dolce semifreddo al limone e ananas

Bevande (1/2 acqua e ¼ di vino della casa e caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI €36,00 a persona



14) "I avanda": nuovi assaggi

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

ANTIPASTI Antipasto misto con crostini, affettati e verdure o Antipasto con prosciutto e melone

PRIMI PIATTI Risotto con i carciofi o agli asparagi o Risotto alla Sbiraglia
Maccheroncini freschi alla Buongustaia o Caserecci alla rucola e ricotta

SECONDI PIATTI Petti di quaglia alla Primavera o Noce di vitello all'Ortolana
Sella d'agnello alla brace o Involtini allo Speck o Controfiletto alla brace

CONTORNI Misti crudi e cotti di stagione

DOLCE Dolce della casa alle fragole o Dolce della casa al melone

BEVANDE (1/2 acqua, 1/4 di vino sfuso, caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI €37,50 a persona



15) "violette": tanti assaggi autunnali

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

ANTIPASTI Antipasto con polenta, funghi, salumi o Antipasto misto di bocconcini di polenta

PRIMI PIATTI Bis di Primi Risotto al misto bosco o Risotto all'Amarone
Sedanini freschi alla Piemontese o Pasticcio di crespelle alla Veneta

SECONDI PIATTI Scamone di vitello stufato al Soave o Noce di vitello ai funghi
Controfiletto di manzo alla brace

CONTORNI Misti cotti di stagione

DOLCE Bavarese al cioccolato con salsa vaniglia o Dolce Millefoglie

BEVANDE (1/2 acqua, 1/4 di vino sfuso, caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI €38,50 a persona



16) "orchidea": di pesce per la primavera

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

ANTIPASTI Insalata di branzino all'olio e limone o Insalata di piovra

Gamberetti alla Mimosa o Gamberetti alla Primavera

Insalata di cozze o Rollini di pesce spada alla Russa

Julienne di verdure

PRIMI Risotto alle Capesante o Risotto alla Marinara

Tagliolini al pesce spada affumicato o Linguine ai gamberetti

SECONDI Grigliata di pesce o Filetti di branzino alla brace e Coda di rospo al Rafano

CONTORNI Misti crudi e cotti di stagione

DOLCE Bavarese al frutto della passione o Dolce della casa alle fragole

BEVANDE (1/2 acqua, 1/4 di vino sfuso, caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI €42,00 a persona



17) "violet e del pensiero": di pesce per l'autunno

APERITIVO CON DURELLO DEI LESSINI E APERITIVO ANALCOLICO

ANTIPASTI Bocconcini di polenta e aringa o Mousse di gabilo all'Aurora

Gamberetti alla Gremolada e verdure o Gamberetti alla Nordica

Crostino di pesce spada affumicato o Julienne di seppie all'Andalusa e verdure

PRIMI Risotto al granchio o Risotto al Branzino

Fettuccine fresche al pesce spada affumicato o Panzarotti di crespelle al salmone

SECONDI Filetto di branzino con capesanta al brut o Code di Gamberoni alla Norvegese

Spiedini di code di gamberoni alla brace o Filetti di orata alla brace o Baccalà Vic

CONTORNI Misti cotti di stagione

DOLCE Torta al frutto della passione o Dolce della casa al caffè

BEVANDE (1/2 acqua, 1/4 di vino sfuso, caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI €44,00 a persona



----- proposte di menù per un matrimonio -----

18) " fiori di mandorlo "

APERITIVO A BUFFET con prosecco, aperitivo alcolico e analcolico, salatini patatine, pizzette di brise, olive ascolane

ANTIPASTI: Uova ripiene agli asparagi, tortino di carciofi, bignè di prosciutto cotto, quenelle di ricotta e verdure

PRIMI PIATTI: Risotto all' Amarone
Tofe alla Campagna

SORBETTO AL LIMONE

SECONDI PIATTI: Vitello alla crema di porcini e tartufo
Filetto di manzo alla brace

CONTORNI: misti cotti e crudi con zucchine ripiene, pomodori ripieni, verdure brasate, sfogliatine agli spinaci, patate fritte e altro.

MACEDONIA DI FRUTTA con gelato

DOLCE: Dolce Nuziale Millefoglie

BEVANDE ACQUA E CAFFÈ

PREZZO (ALCOLICI ESCLUSI) €55 a persona



19) " fiori di melo "

APERITIVO CON DURELLO

APERITIVO A BUFFET con prosecco, aperitivo alcolico e analcolico, salatini patatine, pizzette di brise, tramezzini con il tonno e il pesce spada.

ANTIPASTI Antipasto con Insalata di molluschi alla capricciosa

Croissant di salmone con salsa all' aceto balsamico

Branzino al vapore con crema di kiwi

PRIMI PIATTI Bis Risotto ai crostacei o Risotto all' astice
Raviolini di branzino con salsa di sedano di verona e julienne di salmone

SORBETTO AL LIMONE

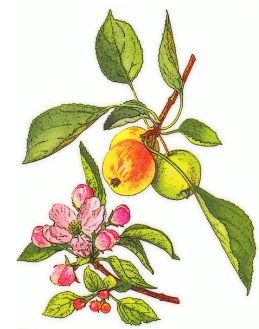
SECONDI PIATTI Filetto di rombo ai gamberetti
Code di gamberoni allo zenzero

CONTORNI Misti cotti e crudi di stagione

DOLCE Dolce Nuziale con Profiteroles

BEVANDE (1/2 acqua, 1/4 di vino sfuso , caffè)

ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI €55,00 a persona



----- I dessert che proponiamo -----

Prepariamo i dolci fatti in casa.

Questi sono quelli che consigliamo, se desiderate variare il dolce proposto nel menù.

- Ⓜ Dolce della casa al Caffè
- Ⓜ Dolce della casa al melone (in stagione)
- Ⓜ Dolce della casa alle fragole (in stagione)
- Ⓜ Millefoglie
- Ⓜ Profiteroles
- Ⓜ Bavarese allo Zabaione
- Ⓜ Bavarese al frutto della passione
- Ⓜ Bavarese al cioccolato
- Ⓜ Torta diplomatica (sfoglia, pan di spagna con crema e panna)
- Ⓜ Semifreddo all' ananas
- Ⓜ Semifreddo alla Liquirizia

-----Le nostre qualifiche-----



☉ Dal 1994 siamo presenti sulla guida Michelin. Recentemente siamo stati riconfermati con la qualifica di 2 forchette. Siamo presenti anche sulle Guide del Gambero Rosso del Touring club italiano e di Alice la gola in tasca. Nel nostro ristorante potete leggere i commenti delle persone che sono state ospiti per avere un riscontro della soddisfazione riscossa nei pranzi o nelle cene finora servite.

☉ Il nostro Chef di cucina Renzo Miglioranzi, in tempi non sospetti (ancora nel 1979), ha fatto approfondimenti sull'alimentazione, sugli ingredienti, sugli alimenti e sugli abbinamenti alimentari per

trovare un giusto accostamento tra gli ingredienti delle pietanze servite seguendo le osservazioni di un iridologo, Luigi Costacurta. In quel periodo eravamo agli albori e quello che lui stava apprendendo era tutt'altro che riconosciuto ed apprezzato. Tutto questo oggi è invece universalmente riconosciuto e apprezzato e viene denominato biologico e biodinamico. La ricerca di Renzo si è perfezionata negli anni per arrivare a rielaborare ogni ricetta alla "sua maniera". In cucina ha concentrato la sua attenzione per esaltare la leggerezza e la digeribilità di ogni pietanza rielaborando le ricette ed ottenendo risultati molto soddisfacenti. Questo è fondamentale nella dieta di ogni giorno dove l'alimentazione deve essere un aiuto, un sostegno più che un ostacolo. Questo suo impegno lo ha portato anche in televisione alla trasmissione Vivere Meglio su Rete 4 dove ha illustrato tutto questo ed anche l'alimentazione con alimenti biologici e biodinamici.

-----La nostra struttura-----



Il nostro ristorante è stato aperto nel 1990 dopo aver rimpiazzato la trattoria che gestivamo dal 1964. La sala Ristorante può ospitare all'interno 90 persone divise in 60 persone nella sala dei fiori e 30 persone nella adiacente sala dei piatti del Buon Ricordo. Inoltre abbiamo un plateatico estivo, la sala dell'Edera che può ospitare circa 30 persone. Per cene riservate entro le 20 persone possiamo servirVi all'interno della struttura in una sala riservata più intima con caminetto. Abbiamo un ampio parcheggio con disponibilità per 30 posti auto, oltre che una zona con giochi verde esterna per bambini.

-----I Vini che proponiamo-----

Per consigliarvi l'abbinamento ideale tra vino e pietanze potete parlare con Enrico Miglioranzi, Sommelier che potrà suggerirVi in base ai Vostri gusti i vini che possono essere ideali per il Vostro pasto.

Vini da pasto: Ogni menù (esclusi quelli per il matrimonio) include anche il vino della Casa: Vino bianco di Soave e Vino Rosso della Zona di Soave (Cabernet) o della zona della Valpolicella. Per chi desidera abbiamo anche numerosi vini in bottiglia e la nostra carta dei Vini raccoglie vini da tutta l'Italia. Riusciamo a proporre per cerimonie vini in bottiglia con ottimi rapporti qualità/prezzo con bottiglie che possono soddisfare tutto il pasto a partire dagli 8 euro.

Se desiderate vino in bottiglia da accompagnare a tutto pasto si deve togliere 1 euro da ciascun menù che include anche i vini ed aggiungervi a consumo il prezzo di ogni bottiglia presa. (In media si stima una bottiglia ogni 3 persone). Tra i vini che consigliamo troverete delle sorprese di cantine piccole e ricercate.

Vini da Dessert : Possiamo proporre del Moscato d'Asti a bottiglia a €11,00, Prosecco a bottiglia a €14,00, Recioto Rosso a €23, Moscato Grecale Siciliano €15,00

I nostri servizi

PER I BATTESIMI, CRESIME E COMUNIONI
SONO INCLUSI

- ☉ La preparazione e la stampa dei menù personalizzati
- ☉ La disponibilità di una stanza del nostro albergo per il cambio dei neonati e per farli riposare
- ☉ Per i bambini giochi all'aperto e all'interno giochi in scatola
- ☉ Servizio di addobbo floreale dei tavoli con centrotavola (la spesa è di circa 1 euro a invitato)
- ☉ Per i bambini vi è lo sconto calcolato dal prezzo del menu oppure menu personalizzati.

PER I MATRIMONI:
I SERVIZI CHE SONO INCLUSI

- ☉ La prenotazione della camera nel nostro albergo per la prima notte di nozze (per pranzi o cene con più di 30 invitati)
- ☉ Utilizzo del giardino esterno per il buffet di aperitivi nei mesi primaverili e estivi
- ☉ La disponibilità di una stanza del nostro albergo per il cambio dei neonati
- ☉ Per i bambini giochi all'aperto e all'interno giochi in scatola
- ☉ La preparazione e la stampa dei menù personalizzati
- ☉ Servizio di addobbo floreale dei tavoli con centrotavola (la spesa è di circa 1 euro a invitato)
- ☉ Per i bambini vi è lo sconto calcolato dal prezzo del menu oppure menu personalizzati.

NON SONO INCLUSI MA POSSIAMO PROVVEDERE A

- ☉ Musica dal vivo per accompagnare la ricorrenza

PER LE RIUNIONI DI LAVORO

- ☉ Disponibilità gratuita della nostra sala riunioni per 2 ore per cene tra 6 e 10 persone

LE APERTURE DOMENICALI: Il nostro Turno di chiusura è la Domenica.

Per cene o pranzi che hanno luogo la Domenica per un numero minimo di 20 persone, possiamo servirvi se riceviamo la Vostra richiesta del pranzo in anticipo con riserva di disponibilità da parte del nostro staff.

Per ulteriori informazioni sono a vostra disposizione

Enrico Miglioranzì

Ristorante alla Campagna

Cucina creativa mediterranea e fresca regionale

La nostra esperienza quarantennale è al Vostro servizio...

Via Bellette, 28

37057 San Giovanni Lupatoto

045/545513

<http://www.hotelallacampagna.com>

info@hotelallacampagna.com



facebook

Ci Trovate anche su Facebook cercando "Ristorante alla Campagna"

Inoltre questo è il calendario delle “Feste dei Sapori e profumi” che proponiamo durante l’anno :

- Baccalà** (Fine Gennaio- Febbraio)
- Aringa** (Settimana del Mercoledì delle Ceneri)
- Radicchio** (Inizio Marzo - Fine Marzo)
- Carciofi** (Inizio Aprile – Metà Aprile)
- Asparagi** (Fine Aprile - Maggio)
- PESCE AZZURRO e gamberoni** (Fine Maggio–Giugno)
- Grigliate di carni, pesce, verdure e formaggi**
(inizio Luglio – inizio Settembre)
- Funghi** (Fine Settembre- Novembre)
- Tartufo** (Metà Novembre - Fine Novembre)
- Branzino** (Metà Dicembre – Fine Dicembre)
- ...ed altre a sorpresa !!!**



Sono in programmazione queste feste gastronomiche. Inoltre organizziamo serate con **degustazione di vini offerti** dalle nostre cantine fornitrici.

Vi è una **mailing list**, cui è possibile iscriversi al banco del ristorante oppure dal sito www.hotelallacampagna.com ed essere informati mensilmente sulle varie iniziative del nostro Ristorante.

Le date d’inizio e di fine delle feste possono variare, si invita sempre a telefonare.

Ristorante
alla
Campagna

San Giovanni Lupatoto

Vi aspettiamo !!! Tel 045/545513

INFORMAZIONI NECESSARIE PER LA CONFERMA DELLA PRENOTAZIONE DEL TAVOLO PER FESTEGGIARE LA RICORRENZA:

COGNOME

NOME E COGNOME DEL FESTEGGIATO E COSA SI FESTEGGIA?:
SI DESIDERA UNA INTESTAZIONE PARTICOLARE SUL MENU' CHE PREPAREREMO?

SI DESIDERANO PREPARAZIONI PARTICOLARI PER IMBANDIRE LA TAVOLA? FIORI O CENTROTAVOLA (NON INCLUSI NEL PREZZO)

TELEFONO:

NUMERO DI PERSONE TOTALI:

DI CUI SONO BAMBINI

GIORNO DI PRENOTAZIONE: A PRANZO O A CENA ?

MENU' SCELTO: (Se si scelgono variazioni dai menù richiesti, ci possono essere delle piccole variazioni nei prezzi, per questo motivo, chiedere sempre conferma al cuoco del prezzo definitivo con le variazioni)

APERITIVO:

ANTIPASTI:

PRIMI PIATTI:

SECONDI PIATTI:

CONTORNI:

DOLCE: QUALE DOLCE? QUALE NOME SCRIVERE SULLA TORTA?

BEVANDE: VANNO BENE LE BEVANDE COME INDICATE NEI MENU' ?

Se invece si desidera vino in bottiglia togliere 1 € dal prezzo del menù e si conteggeranno le bottiglie a fine pasto, ed indicare con quale vino si intende accompagnare il pasto:

MENU' PER BAMBINI:

Può andare Bene un menù del tipo seguente oppure possiamo variarlo: Pasta al pomodoro o ragù, cotoletta alla milanese, patatine fritte, dolce, bevande Per un totale di 18 euro.

CAPARRA PER CONFERMA : 30% DEL TOTALE PREVENTIVATO