



Menu #1

Amouse bouche e bollicine

Il nostro benvenuto

Coppa piacentina al vino rosso con tigella e squacquerone

Riso del Castello Molino Molaschi con ciuffetti di calamari in Zimino

Coppa di Maialino con patate al latte e briciole di bacon croccante

Strudel di mele “l’originale” con crema alla vaniglia e fragole

Oppure

Sformatino di panettone e cioccolato bianco con zabaione al moscato

Caffè

Acqua e Vino in abbinamento inclusi

60 €



Menu #2

Amouse bouche e bollicine

Il nostro benvenuto

Spiedino di mazzancolle con briciole di pane, pinoli e uvetta su mousseline di ceci

Calamarata di Gragnano con ragù di branzino e origano fresco

Ombrina Bocca d'oro in crosta di pasta kataifi, crema di castagne e patate novelle

Brownies con dulce de leche al latte di cocco

Oppure

Sformatino di panettone e cioccolato bianco con zabaione al moscato

Caffè

Acqua e Vino in abbinamento inclusi

65 €



Menu #3

Amouse bouche e bollicine

Il nostro benvenuto

Tenerone di vitello, mozzarella liquida e rosti

Gnocchetti di patate e zucca con broccoletti e bettelmatt

Stinco di vitello "CBT", torta di patate e salsa alla birra scura

Millefoglie rotta con spuma di panna

Oppure

Sformatino di panettone e cioccolato bianco con zabaione al moscato

Caffè

Acqua e Vino in abbinamento inclusi

70 €



Menu #4

Amouse bouche e bollicine

Il nostro benvenuto

Calamaro ripieno alla ligure (briciole di pane, basilico, pinoli e uvetta),
passatina di spinaci e chips di patate

Fregola con succo d'astice e latte di cocco

Trancio di branzino d'altura con guazzetto di carciofi al timo e olive taggiasche

Monte bianco in arrampicata libera

Oppure

Sformatino di panettone e cioccolato bianco con zabaione al moscato

Caffè

Acqua e Vino in abbinamento inclusi

75 €