

## **Menù per Battesimi, Comunioni e Cresime Primavera 2018**

### **MENU' TRADIZIONE UNO... € 35,00 a persona**

Crudo di Parma 24 mesi  
Salame da taglio di Padernello  
Pancetta piacentina DOP  
Tagliere di crostini di polenta con gorgo, peperonata, salsiccia, lardo e frittata  
Casoncelli di spinaci e ricotta al burro versato  
Maltagliati di pasta fresca con provola, speck e rucola  
Manzo all'olio con polenta di Storo  
Degustazione di formaggi bresciani con confetture  
Contorni  
Torta di pasticceria personalizzata con scritta  
Acqua e Caffè  
Vino della Casa, bianco e rosso  
Moscato d'Asti e Prosecco

### **MENU' TRADIZIONE DUE.... € 40,00 a persona**

Crudo di Parma 24 mesi  
Salame da taglio di Padernello  
Pancetta piacentina DOP  
Giardiniera di verdure nostrane  
Robiolina della bassa, olio extravergine e pepe nero  
Torta salata con verdure e Silter  
Tagliere di crostini di polenta con gorgo, peperonata, salsiccia, lardo e frittata  
Risotto con verdure primaverili  
Fusilloni di grano duro al ragù di salame fresco  
Arrosto di vitello al forno con polenta  
Tagliata di controfiletto di cavallo alla griglia  
Contorni  
Torta di pasticceria personalizzata con scritta  
Acqua e Caffè  
Vino della Casa, bianco e rosso  
Moscato d'Asti e Prosecco

### **MENU' GOURMET.... € 45,00 a persona**

Battuta al coltello di Fassona Piemontese (certificata macelleria Cazzamali)  
Selezione di salumi della norcineria di Padernello: salame, lonzino stagionato al pepe e coppa  
Giardiniera di verdure nostrane  
Tagliere di crostini di polenta con gorgo, peperonata, salsiccia, lardo e frittata  
Casoncelli di Padernello (erbette e carne) al burro versato  
Bigoli al torchio al salmì d'anatra  
Tagliata di Fassona Piemontese (certificata macelleria Cazzamali) alla griglia con contorno  
Degustazione di formaggi bresciani con marmellate e miele  
Torta di pasticceria personalizzata con scritta  
Acqua e Caffè  
Vino della Casa, bianco e rosso  
Moscato d'Asti e Prosecco

# LOCANDA DEL VEGNOT

Trattoria di Padernello

## **MENU' MISTO CARNE-PESCE... € 45,00 a persona**

Carpaccio di trota salmonata marinata agli agrumi con crostini  
Frittura di alborelle  
Crostoni di polenta abbrustolita e baccalà  
Giardiniera di verdure nostrane  
Tagliere di salumi di Parma: crudo, coppa e pancetta  
Casoncelli di spinaci e ricotta al burro versato  
Risotto con luccio e verdure  
Filetto di salmerino alla griglia con verdure  
Sorbetto al limone  
Tagliata di manzo irlandese alla griglia con patate al forno  
Torta di pasticceria personalizzata con scritta  
Acqua e Caffè  
Vino della Casa, bianco e rosso  
Moscato d'Asti e Prosecco

## VARIAZIONI (dove non già previste):

- + € 5,00...Aperitivo di Benvenuto (stuzzichini, spumante ed analcolico servito al tavolo)
- + € 3,00...Degustazione di 3 primi piatti
- + € 3,00...Sorbetto limone o pompelmo rosa
- + € 3,50...Macedonia di frutta con gelato
- + € 2,00...Amari e digestivi vari (solo per gli adulti)
- + € 2,00...Pacchetto vini BASE  
Vino in bottiglia selezione Padernello, bianco e rosso
- + € 5,00...Pacchetto vini MEDIUM  
Cà del Lago Lugana classico – Villabella  
Adagio Capriano del colle rosso – Lazzari  
Moscato naturale d'Asti – Tenuta il Falchetto  
Lugana Brut metodo classico - Olivini
- + € 9,00...Pacchetto vini TOP  
Fausto Capriano del colle bianco – Lazzari  
Valpolicella classico Ripasso - Villabella  
Moscato naturale d'Asti – Tenuta il Falchetto  
Franciacorta Brut – Mosnel

## NOTE ....

Per tutti verrà stampato il menù per la tavola e verrà garantito tutto quanto specificato nel menù stesso, oltre al ripasso su ogni portata.

Possibilità di ulteriore personalizzazione per intolleranze alimentari e/o allergie.

Per i piccoli da 3 a 10 anni sconto del 50% sul prezzo del menù scelto, gratis i più piccoli di età inferiore ai 3 anni.

Tutti i prezzi sono comprensivi di Iva, coperto e servizio.

E' richiesto il versamento della caparra cofirmataria pari al 30% dell'importo totale, almeno 20 giorni prima della data fissata per la cerimonia, il saldo al termine dell'erogazione del servizio.

Il pagamento potrà essere effettuato in contanti, con bancomat, con carte di credito (CartaSi, Mastercard, Visa) oppure con assegno allegando copia documento e codice fiscale.

*Ricordiamo inoltre che la tolleranza relativa alle persone mancanti, è nella misura del 5% sul numero minimo garantito che dovrà essere confermato 3 giorni prima della data dell'evento, per ogni altro regolamento facciamo riferimento alla raccolta degli usi e consuetudini della CClAA di Brescia.*