

## Menù Genziana

### **Gran Buffet di Benvenuto**

Pinot Nero Metodo "Martinotti"  
Analcolico

Fritto di Lago  
Battuta di Manzo al coltello con Olio & Sale  
Sformato con Verdure di stagione  
Crema di Patata Bianca della Brianza & Rosmarino  
Cannoncini salati con Mousse di Caprino aromatizzata con Miele di Castagno  
Angolo dei Formaggi del Casaro  
Tagliere di Salumi nostrani  
Salame di Cinghiale al Merlot delle "Terre Iariane"  
Missoltino del Lario con Insalata di Verdure al Basilico  
Pizze  
Focacce

1-3-7-12

### **Primi Piatti**

Risotto Carnaroli Mantecato con Mortadella all'uva Sultanina & Stracciatella  
Tagliatelle di Pasta fresca con Ragù di Cervo al Profumo di Ginepro

1-7-9

### **Secondi Piatti**

Filetti di Maiale al forno cotto a Bassa temperatura con riduzione al Profumo d'Alloro  
Patate della Brianza al Forno & Caponatina di Verdure di stagione

Sorbetto

7

### **Dessert Personalizzato**

"Diplomatica alle Fragole"

1-3-7

Pinot Nero 'Solo Nero'  
Pinot Nero vinificato Bianco  
Pinot Nero Metodo "Martinotti "  
Moscato "Eliclisio"  
Az. Agr. Manuelina  
Acqua, Caffè, Amari.  
**Il Vino viene calcolato una bottiglia ogni 4 Commensali**

Festivo e prefestivo € 80,00  
Lunedì al Venerdì Sconto di € 5.00 P.P.  
Buffet di Frutta fresca € 7.00 P.P.



## Menù Mimosa

### **Aperitivo di Benvenuto**

Pinot Nero Metodo "Martinotti"

Analcolico

Crema di Patate e Pancetta croccante  
Stracciatella Vaccina con Pane di Segale  
Girella di Zucchina con Mousse al Formaggio & Pepe Nero  
Frolla salata con Funghi Porcini  
Ricotta gratinata al Forno con Miele d' Acacia  
Pizze , Focacce

1-3-7

### **Antipasti**

Tagliere di Salumi Nostrani ( Salame & Mortazza di Cinghiale, Salametto di Pecora,  
Pancetta Pepata, Crudo dolce "Marco d'Oggiono" Lonzino affumicato  
Margottino di Polenta con cuore al Formaggio Fondente  
Ricotta al Forno gratinata con Miele d' Acacia  
Tortino di Verdure con Zenzero

1-3-7

### **Primi Piatti**

Riso Carnaroli mantecato alla Birra al Pane del "Lario" & Fiori di Zucca  
Ravioli freschi al Brasato di Cinghiale & riduzione al Vin Brulè

1-3-7-9

### **Secondi Piatti**

Carrè di Vitello al Forno con salsa al Tamarindo  
Patate al forno al profumo di Timo  
Sformato con Verdure di stagione

1-3-7

Sorbetto

7

### **Dessert Personalizzato**

Crostata di frutta Fresca

1-3-7

Pinot Nero ' Solo Nero '  
Pinot Nero vinificato Bianco  
Pinot Nero Metodo "Martinotti "  
Moscato "Eliclisio"  
Az. Agr. Manuelina  
Acqua, Caffè, Amari.

**Il Vino viene calcolato una bottiglia ogni 4 Commensali**

Festivo e prefestivo € 87,00

Lunedì al Venerdì Sconto di € 5.00 P.P.

Buffet di Frutta fresca € 7.00 P.



# Menù Tulipano

## **Aperitivo di Benvenuto**

Pinot Nero Metodo "Martinotti"  
Analcolico

Battuta di Manzo al coltello con Olio & Sale  
Crostino di Segale con "Burola"  
Crema di Carote & Zenzero  
Sformato di Pizzocchero  
Fritto di Lago  
Pizze  
Focacce

1-3-7

## **Antipasti**

Filetto di Cinghiale dei Parchi "Lariani" marinato agli Agrumi  
Sfilzetta della Brianza  
Salame al Merlot delle Terre Lariane  
Formaggi del Casaro (Morbidella, Latteria alla Birra, Toma & Latteria di Capra)  
Ricotta gratinata al forno con Miele D'Acacia  
Sformatino di Reggiano con Timo del nostro Orto

1-3-7

## **Primi Piatti**

Risotto Carnaroli Mantecato con Petto d'Oca affumicato & polvere di Liquirizia  
Ravioli di Lago con Pomodorini Gialli & Basilico

1-3-4-7-9

## **Secondi Piatti**

Filetto di Manzo con Cipolle Rosse caramellate  
Mille foglie di Patata bianca della Brianza  
Verdure saltate di stagione

1-2-7

Sorbetto

7

## **Dessert Personalizzato**

Chantilly ai Frutti di Bosco

1-3-7

Pinot Nero 'Solo Nero '  
Pinot Nero vinificato Bianco  
Pinot Nero Metodo "Martinotti "  
Moscato "Eliclisio"  
Az. Agr. Manuelina  
Acqua, Caffè, Amari.

**Il Vino viene calcolato una bottiglia ogni 4 Commensali**

Festivo e prefestivo € 90,00

Lunedì al Venerdì Sconto di € 5.00 P.P.

Buffet di Frutta fresca € 7.00 P.P.



# Menù Bambino

## Antipasto

Prosciutto Cotto nostrano  
Salame della Brianza  
Formaggi del Casaro  
Formaggella

7

## Primo piatto

Risotto Carnaroli mantecato con Zafferano

7

## Secondo Piatto

Cotoletta di Vitello panata  
Patate della Brianza al forno

1-3

Sorbetto

7

## Dessert

Torta Nunziale

1-3-7

Bibita

€ 42.00