



# MENÙ ORTENSIA

Menù Ricorrenze di Primavera 2019

75€

*a TAVOLA*

Salmone Marinato, Salsa al Limone e Insalate Asiatiche

Tartare di Ricciola, Stracciatella di Burrata  
e Pomodori Confit

Risotto Cremoso con Asparagi e Stimmi di Zafferano

Mezzemaniche di Grano Duro al Ragù di Scorfano  
e Maggiorana

Filetto di Orata in Padella con Salsa al Vino Bianco  
e Verdure Croccanti

Delizia al Cucchiaino  
con Crema di Limone e Lamponcello

Torta per la Ricorrenza

*CANTINA*

Bollicine Selezione Pierino Penati  
Sauvignon Borgo Magredo  
Moscato Naturale d'Asti Villa Giada





Tale menù verrà confermato previo verifica dell'effettiva disponibilità delle materie prime.

*IL COSTO PER PERSONA COMPRENDE:*

- Il menù descritto con i vini in abbinamento;
- Acqua minerale naturale e frizzante;
- Apparecchiatura con tovagliato avorio Gran Galà;
- Centrotavola di fiori freschi;
- Stampa del menù personalizzato;
- Posate in argento e cristalleria.

*Le TORTE REALIZZABILI PER LA RICORRENZA SONO LE SEGUENTI:*

Chantilly - St. Honorè – Genoise di Frutta Fresca o Sfogliata – Mimosa – Millefoglie.

È possibile, inoltre, richiedere i seguenti accessori:

- Degustazione di confetti con apposito allestimento;
- Piccola pasticceria;
- Stampa dei segnatavolo/segnaposto.

**10 GIORNI PRIMA DELL'EVENTO** dovremo avere il numero minimo garantito di persone che partecipano. In questa occasione indicheremo la presenza di eventuali commensali con allergie/intolleranze/esigenze alimentari particolari.

Per confermare ufficialmente la prenotazione, si richiede una caparra confirmatoria da versare al ristorante oppure mediante il nostro sito.

Il saldo avviene il giorno dell'evento alla reception del ristorante secondo il numero minimo garantito comunicato entro la scadenza.

È possibile effettuare i pagamenti anticipati tramite bonifico bancario.

A disposizione per valutare altre personalizzazioni.

Ristorante Pierino Penati

