

Menù a 75€

*Bambini da 0 a 2 anni gratuiti,
dai 3 ai 10 anni pagano il 50% del prezzo adulti
con posto a sedere compreso
Possibilità di riservare privé nel locale estivo con
servizio open bar a 30 euro a persona*

Gran buffet di aperitivi e antipasti a isole

Aperitivo analcolico e alcolico

Isola dei rustici

*Crostoni di pane rustico con luganega di Monza
Pane casereccio, focacce, grissini, forma di grana
Selezione di salumi*

Isola dei fritti

*Mondeghini, gnocco fritto, verdure in pastella
bianchetti fritti, verdure grigliate*

Menu della Roggia

Pranzo o cena con servizio al tavolo

Bis di Primi Piatti (2 a scelta)

*Riso Carnaroli mantecato con funghi porcini e fonduta di formaggio
Risotto alla milanese con luganega di Monza
Troffe con fagiolini e frutti di mare al pesto di basilico
Strozzapreti con zucchine, mazzancolle e pesto di rucola*

Secondi Piatti (1 a scelta)

*Trancio di maialino con tortino di melanzane e patate
Arrosto di vitello con patate al forno*

Dolci

Torta cerimoniale con Spumante

Bevande

*Vino Rosso: Terre Rosse Passeri
Vino Bianco: Terre Bianche Passeri
Bevande analcoliche assortite
Acqua minerale
Caffè*

Menù a 85€

*Bambini da 0 a 2 anni gratuiti,
dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo adulti
con posto a sedere compreso
Possibilità di riservare privé nel locale estivo con
servizio open bar a 30 euro a persona*

Gran buffet di aperitivi e antipasti a isole

Aperitivo analcolico e alcolico

Isola dei rustici

*Crostoni di pane rustico con luganega di Monza
Pane casereccio, focacce, grissini, forma di grana
Selezione di salumi*

Isola dei fritti

*Mondeghini, gnocco fritto, verdure in pastella,
bianchetti in pastella, verdure grigliate*

Isola dei finger

*Mousse di caprini con erba cipollina
Bicchierini salati al salmone, spuma di formaggio e erbette
Tris di Canapè salmone e pomodorini, salame e cetrioli, prosciutto cotto e verdure
Assaggi di polenta con formaggio fuso e pappa al pomodoro*

Menu della Corte

Pranzo o cena con servizio al tavolo

Bis di Primi Piatti (2 a scelta)

*Mezzi paccheri con gamberi, fiori di zucca e zucchine
Risotto alla milanese con luganega di Monza
Insalata di polipo cotta a bassa temperatura con purea di patate
Strozzapreti con zucchine e mazzeancolle al pesto di rucola*

Secondi Piatti (1 a scelta)

*Filetto di orata alle verdure di stagione con Patate al vapore prezzemolate
Tagliata di manzo con tortino di melanzane e patate
Arrosto di vitello con patate al forno*

Dolci

Torta cerimoniale con Spumante

Bevande

*Vino Rosso: Terre Rosse Passeri
Vino Bianco :Terre Bianche Passeri
Bevande analcoliche assortite
Acqua minerale
Caffè*

Menù a 95€

*Bambini da 0 a 2 anni gratuiti,
dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo adulti
con posto a sedere compreso
Possibilità di riservare privé nel locale estivo con
servizio open bar a 30 euro a persona*

Gran buffet di aperitivi e antipasti a isole

Aperitivo analcolico e alcolico

Isola dei rustici

Crostoni di pane rustico con luganega di Monza

Pane casereccio, focacce, grissini, forma di grana

Selezione di salumi

Isola dei fritti

Mondeghini, gnocco fritto, verdure in pastella,

bianchetti in pastella, verdure grigliate

Isola dei finger

Mousse di caprini con erba cipollina

Bicchierini salati al salmone, spuma di formaggio e erbette

Tris di Canapè salmone e pomodorini, salame e cetrioli, prosciutto cotto e verdure

Assaggi di polenta con formaggio fuso e pappa al pomodoro

Isola del mare

Carpaccio di salmone

Insalata di polpo e melone al balsamico

Carpaccio di tonno rosso maglia agrumi e pepe rosa

Menu d'Agrà

Pranzo o cena con servizio al tavolo

Bis di Primi Piatti (2 a scelta tra...)

Garganelli saltati con ragù d'agnello trevigiano ed erbette profumate

Risotto alla milanese con luganega di monza

Maccheroni al torchio saltati con calamari, cicale, pomodori e carciofi

Tagliolini con zucchini in fiore e porcini con fonduta al parmigiano

Secondi Piatti (2 a scelta)

Medaglione di tonno su uva fine con ratatouille di verdure alla vinaigrette di pepe verde

Trancio di salmone tiepido al sale con emulsione di finocchi

Arrosto di vitello con patate al forno

Spalla di agnello scozzese al limone candito

Dolci

Torta cerimoniale con Spumante

Bevande

Vino Rosso: Terre Rosse Passeri

Vino Bianco: Terre Bianche Passeri

Bevande analcoliche assortite

Acqua minerale

Caffè

Amari