

*via Bizzarone, 23
22077 - Olgiate Comasco (CO)
info@caverda.it - www.caverda.it
tel. 031 944258*



MENU" CERIMONIA

Antipasto

*Selezione di salumi nostrani con formaggi
d'alpeggio, giardiniera di verdure
torta salata, mondeghili di carne al sugo di
pomodoro al fior d'origano*

Bis di primi

*Risotto carnaroli pavese mantecato agli asparagi
verdi e fior di zafferano*

*(Stagionalità degli asparagi Aprile - Maggio e
Giugno)*

*in alternativa per i mesi di Luglio - Agosto e
Settembre:*

*Risotto carnaroli pavese mantecato alle
zucchinette in fiore e zafferano*

*Millefoglie di pasta fresca all'uovo con ragout di
Luganega e scagliette di Padano*

Un secondo a scelta (uguale per tutti) con contorno:

*Tagliata di manzetta cotta in graticola ,
affiorato d'oliva, erbe aromatiche e sale di
maldon*

*Arrostino di reale di vitello, battuto d'erbe e
ristretto di cottura*

*Contorni: patate al rosmarino o
Casseruola di ortaggi*

Vino sfuso, acqua e caffè

44,00€

*Il menù per i bambini di età compresa tra 3 e
10 anni avrà un costo di 16,00 euro e sarà
compreso di antipasto, pasta (sugo, pesto e
bianca) e cotoletta inpanata con patate al forno*

*Il menù si intende escluso di torta e spumante;
è possibile prenotarla al costo di 30,00 euro al
chilo.*