



A S N E N G A
RISTORANTE

PRIMULA

Gran tagliere degustazione di salumi pregiati
Tartare di fassona Piemontese a coltello, olio alle erbe
Flan di verdure stagionali con spuma ai formaggi
Polenta di mais rostrato rosso di Rovetta con morbido al taleggio fondente e
bocconcini di salsiccia scottati

Riso carnaroli mantecato ai funghi porcini e cremoso all'asiago

Tagliata di manzo piemontese servita su pietra, fiocchi di sale maldon
Patate rustiche al forno

Tiramisù al cucchiaino fatto da noi

Il menù completo con acqua, caffè e vini compresi è proposto ad euro 55

I VINI: Rosso bacchus piceno e bianco falerio az. Ciu'ciu' tenimenti, spumante extradry duplavilis
(1 bottiglia ogni tre persone) eventuali bottiglie extra saranno prezzate ad euro 12

- Servizio aperitivo d'accoglienza con finger food, prosecco e analcolico euro 15 per persona
- Servizio torta celebrativa da pasticceria in sostituzione del dolce della casa + euro 3 p.p.
- Torta dal cliente verrà effettuato sconto di euro 2 dal prezzo del menù
- Aggiunta di un primo piatto al menù +3 euro p.p.
- Menù bambini 25 EURO (da 4 a 10 anni) antipasto, pasta al pomodoro, cotoletta con patate al forno

N.B. Intolleranze e allergie vanno comunicate prima, il menù verrà adattato ma non potremmo garantire tuttavia la non contaminazione al 100%

GELSOMINO

Gran tagliere degustazione di salumi pregiati e formaggi
Tartare di fassona Piemontese a coltello, olio alle erbe
Flan di verdure stagionali con spuma ai formaggi
Polenta di mais rostrato rosso di Rovetta con morbido al taleggio fondente e
bocconcini di salsiccia scottati

— ◆ —
Casoncelli alla bergamasca della tradizione, burro di malga, pancetta croccante e
salvia

— ◆ —
Selezione di costate dalla nostra cella di frollatura servite su pietra calda con
fiocchi di sale maldon
patate rustiche al forno

— ◆ —
Tiramisù al cucchiaino fatto da noi

Il menù completo con acqua, caffè e vini compresi è proposto ad euro 68

I VINI: Rosso bacchus piceno e bianco falerio az. Ciu'ciu' tenimenti, spumante extradry duplavis
(1 bottiglia ogni tre persone) eventuali bottiglie extra saranno prezzate ad euro 12

- Servizio aperitivo d'accoglienza con finger food, prosecco e analcolico euro 15 per persona
- Servizio torta celebrativa da pasticceria in sostituzione del dolce della casa + euro 3 p.p.
- Torta dal cliente verrà effettuato sconto di euro 2 dal prezzo del menù
- Aggiunta di un primo piatto al menù +3 euro p.p.
- Menù bambini 25 EURO (da 4 a 10 anni) antipasto, pasta al pomodoro, cotoletta con patate al forno

N.B. Intolleranze e allergie vanno comunicate prima, il menù verrà adattato ma non potremmo garantire tuttavia la non
contaminazione al 100%

