



ASNENGA
RISTORANTE

TULIPANO

Prosciutto crudo di parma artigianale 24 mesi gran riserva casa graziano

Salame delle valli orobiche

Il nostro carpaccio di Black Angus marinato con frutto di stagione

Tartare di fassona Piemontese a coltello, olio alle erbe

Quiche lorraine con radicchio trevisano, speck Alto Adige e ricotta

Pappa al pomodoro, briciole di feta, olio al basilico e polvere di olive

Riso carnaroli mantecato con caprino vaccino, delicata al peperone e pomodoro,
polvere di capperi e cipolla bruciata

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. Ciù ciù 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 10 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.
- Servizio carrello degli amari 5 euro cadauno
- Menù bambini 25 EURO(da 4 a 10 anni) prosciutto cotto, 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%.



ASNENGA
RISTORANTE

AZALEA



Prosciutto crudo di parma artigianale 24 mesi gran riserva casa graziano

Salame delle valli orobiche

Il nostro carpaccio di Black Angus marinato con frutto di stagione

Tartare di fassona Piemontese a coltello, olio alle erbe

Quiche lorraine con radicchio trevisano, speck alto adige e ricotta

Pappa al pomodoro, briciole di feta, olio al basilico e polvere di olive

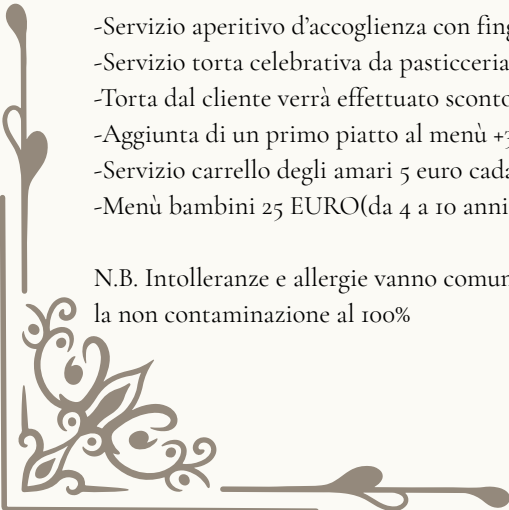
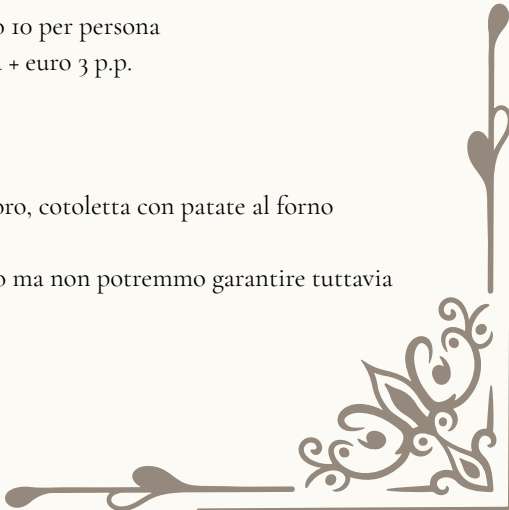
—◆—
Fusillone con crema al pecorino, guanciale croccante, pepe di Sichuan, e pere
sfumate al rum

—◆—
Selezione di costate dalla nostra cella di frollatura servita su pietra
patate rustiche al forno

—◆—
Tiramisù al cucchiaino fatto da noi

Il menù completo con acqua, caffè e vini compresi è proposto ad euro 63

I VINI: Rosso bacchus piceno e bianco falerio az. Ciù ciù 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 10 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.
 - Servizio carrello degli amari 5 euro cadauno
 - Menù bambini 25 EURO (da 4 a 10 anni) prosciutto cotto, 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%