



Quando la semplicità
incontra il gusto,
nasce "La Mecàniga".

OTTOBRE - DICEMBRE



MENU TERRA

35 €

Il menu comprende 1 bottiglia di vino ogni 5 persone, acqua e caffè

PANIERE

Pane ai grani antichi, grissini, cracker e focaccia tutto di nostra produzione

ANTIPASTO

Arancino ripieno di carciofi e montasio su salsa allo zafferano

Girello di vitello CBT tiepido e il suo fondo, zucca confit, aglio nero e bietola croccante

PRIMI

Risotto alla milanese, midollo e panettone

Raviolini del Plin con sugo ai tre arrosti e fonduta di parmigiano

SECONDO

Asado di manzo, polenta affumicata e finferli

Patate al forno

Il prezzo è compreso di acqua, caffè e di una bottiglia di vino ogni 5 persone a scelta tra:

- Bollicine: Sacchetto extradry millesimato
- Rosso: Col di Sasso Banfi Sangiovese - Cabernet
- Bianco: Chardonnay Tormaresca

Il dessert è escluso e avete la possibilità di chiudere il pasto con una monoporzione a scelta tra i nostri dolci della carta a 5 € p.p. oppure potremmo realizzare una torta per l'occasione a 35 €/Kg.

Chiediamo gentile conferma entro e non oltre 15 giorni prima dell'evento con acconto del 30% sul totale per tutelare le parti dell'impegno preso.

Tutto ciò che viene ordinato a parte durante il pasto verrà consegnato al momento del saldo come da listino.



MENU MISTO

42 €

Il menu comprende 1 bottiglia di vino ogni 5 persone, acqua e caffè

PANIERE

Pane ai grani antichi, grissini, cracker e focaccia tutto di nostra produzione

ANTIPASTI

Arancino ripieno di carciofi e montasio su salsa allo zafferano

Millefoglie di baccalà mantecato su crema di broccoli al limone

PRIMI

Risotto alla milanese, midollo e panettone

Ravioli ripieni di orata e carciofi, bisque e carciofo croccante

SECONDO

Asado di manzo, polenta affumicata e finferli

Patate al forno

Il prezzo è compreso di acqua, caffè e di una bottiglia di vino ogni 5 persone a scelta tra:

- Bollicine: Sacchetto extradry millesimato
- Rosso: Col di Sasso Banfi Sangiovese - Cabernet
- Bianco: Chardonnay Tormaresca

Il dessert è escluso e avete la possibilità di chiudere il pasto con una monoporzione a scelta tra i nostri dolci della carta a 5 € p.p. oppure potremmo realizzare una torta per l'occasione a 35 €/Kg.

Chiediamo gentile conferma entro e non oltre 15 giorni prima dell'evento con acconto del 30% sul totale per tutelare le parti dell'impegno preso.

Tutto ciò che viene ordinato a parte durante il pasto verrà conteggiato al momento del saldo come da listino.



MENU PESCE

55 €

Il menu comprende 1 bottiglia di vino ogni 5 persone, acqua e caffè

PANIERE

Pane ai grani antichi, grissini, cracker e focaccia tutto di nostra produzione con lievito madre

ENTREE

Panettone e acciuga

ANTIPASTI

Millefoglie di baccalà mantecato su crema di broccoli al limone

Pesce spada affumicato con crema di mozzarella di bufala, cipolla caramellata e crumble di tarallo

PRIMI

Riso selezione carnaroli con alici marinate, zucca e cavolo nero croccante

Ravioli ripieni di orata e carciofi, bisque e carciofo croccante

SECONDO

Capitone “della tradizione” allo spiedo, cipolla bianca, rabarbaro e insalata di finocchi e arance

Patate al forno

Il prezzo è compreso di acqua, caffè e di una bottiglia di vino ogni 5 persone a scelta tra:

- Bollicine: Sacchetto extradry millesimato
- Rosso: Col di Sasso Banfi Sangiovese - Cabernet
- Bianco: Chardonnay Tormaresca

Il dessert è escluso e avete la possibilità di chiudere il pasto con una monoporzionata a scelta tra i nostri dolci della carta a 5 € p.p. oppure potremmo realizzare una torta per l'occasione a 35 €/Kg.

Chiediamo gentile conferma entro e non oltre 15 giorni prima dell'evento con acconto del 30% sul totale per tutelare le parti dell'impegno preso.

Tutto ciò che viene ordinato a parte durante il pasto verrà conteggiato al momento del saldo come da listino.



MENU VEGGY & VEGAN

50 €

Il menu comprende 1 bottiglia di vino ogni 5 persone, acqua e caffè

ANTIPASTO

Cous Cous alla curcuma
con brunoise di verdure di stagione

Insalata di verdure di stagione disidratate
su crema di scarola liquida

PRIMO

Maccheroncini al torchio con pesto di finocchietto,
ciliegino confettato e mandorle

SECONDO

Bocconcini di seitan caramellati con salsa teriyaki,
crema di piselli, polvere di barbabietola
e chips di riso soffiate

Il prezzo è compreso di acqua, caffè e di una bottiglia di vino ogni 5 persone a scelta tra:

- Bollicine: Sacchetto extradry millesimato
- Rosso: Col di Sasso Banfi Sangiovese - Cabernet
- Bianco: Chardonnay Tormaresca

Il dessert è escluso e avete la possibilità di chiudere il pasto con una monoporzionata a scelta tra i nostri dolci della carta a 5 € p.p. oppure potremmo realizzare una torta per l'occasione a 35 €/Kg.

Chiediamo gentile conferma entro e non oltre 15 giorni prima dell'evento con acconto del 30% sul totale per tutelare le parti dell'impegno preso.

Tutto ciò che viene ordinato a parte durante il pasto verrà conteggiato al momento del saldo come da listino.



DESSERT

BRONTE

Tortino al pistacchio dal cuore fondente,
olio e sale

TIRAMISÙ

Savoiardo al cacao "homemade",
mousse al mascarpone e caffè

MAGNUM

"Finto Magnum" di mousse al cioccolato
fondente 70 %, composta di pere e nocciole
in granella

TARTE TATIN

La "classica" tarte tatin, caramello salato
e gelato al fior di latte

BABÀ

Babà napoletano, lemon curd
e meringa





MENU CHILD

15 €

PRIMI

A scelta al momento della prenotazione:

- . Pasta al pomodoro
- . Pasta al pesto
- . Pasta al ragù

SECONDO

A scelta al momento della prenotazione:

- . Hamburger “classico” con patatine fritte “homemade”
- . Cotoletta di pollo con patatine fritte “homemade”



