



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

Comunioni, Cresime e Battesimi

SPRING 2023

Il prezzo è compreso di una bottiglia d'acqua ogni 3 persone, coperto, caffè e una bottiglia di vino ogni 5 persone a scelta tra:

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

Chiediamo gentile conferma del menù scelto 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.

Per un numero di commensali uguale o superiore a 20, è possibile avere la nostra sala al piano superiore in esclusiva compresa nella cifra pro-capite.

Se gli ospiti non dovessero raggiungere il numero minimo di coperti e il desiderio fosse avere comunque la zona riservata, l'affitto sarà da concordare al momento della prenotazione.

Lo spazio può essere addobbato a partire da due ore prima dell'evento previo sbarazzo prima della fine di quest'ultimo a carico del cliente.



MENU TERRA

35 €

PANIERE

CIABATTINA RUSTICA SEMI-INTEGRALE, GRISSINI E FOCACCIA
TUTTO DI NOSTRA PRODUZIONE

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI CON MIELI E
CONFETTURE

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, CARCIOFI CROCCANTI,
CREMA DI MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO CONFIT E
NOCCIOLE

PRIMO

RISO CARNAROLI INVECCHIATO 18 MESI CON ASPARAGI,
GUANCIALE CANDITO, PECORINO ROMANO E LIMONE

SECONDO

TAGLIATA DI MANZO MARINATA E COTTA A BASSA
TEMPERATURA CON CAPONATINA LIQUIDA PRIMAVERILE
ACCOMPAGNATA DA PATATE AL FORNO



MENU MISTO

42 €

PANIERE

CIABATTINA RUSTICA SEMI-INTEGRALE, GRISSINI E FOCACCIA
TUTTO DI NOSTRA PRODUZIONE

ANTIPASTI

CUBI DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI CON INSALATA
RUSSA RIVISITATA

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, CARCIOFI CROCCANTI,
CREMA DI MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO CONFIT E
NOCCIOLE

PRIMO

RISO CARNAROLI INVECCHIATO 18 MESI CON ASPARAGI,
GUANCIALE CANDITO, PECORINO ROMANO E LIMONE

PACCHERI "GERARDO DI NOLA" CON BISQUE ALLO
ZAFFERANO, GAMBERO SCOTTATO E PISTACCHI IN
GRANELLA

SECONDO

TAGLIATA DI MANZO MARINATA E COTTA A BASSA
TEMPERATURA CON CAPONATINA LIQUIDA PRIMAVERILE
ACCOMPAGNATA DA PATATE AL FORNO



MENU MARE

55 €

PANIERE

CIABATTINA RUSTICA SEMI-INTEGRALE, GRISSINI E FOCACCIA
TUTTO DI NOSTRA PRODUZIONE

ANTIPASTI

SGOMBRO IN CEVICHE CON SEDANO, CIPOLLA ROSSA E
CORIANDOLO

CUBI DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI CON INSALATA
RUSSA RIVISITATA

PRIMO

RISO CARNAROLI INVECCHIATO 18 MESI CON TAGLIATELLE DI
SEPPIA, IL LORO NERO E CREMA DI PISELLI

PACCHERI "GERARDO DI NOLA" CON BISQUE ALLO
ZAFFERANO, GAMBERO SCOTTATO E PISTACCHI IN
GRANELLA

SECONDO

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON MORBIDO AGLI
ASPARAGI, POMODORO CANDITO E FIOCCHI DI MAIS
SOFFIATI
ACCOMPAGNATO DA PATATE AL FORNO





MENU CHILD

15 €

PRIMI

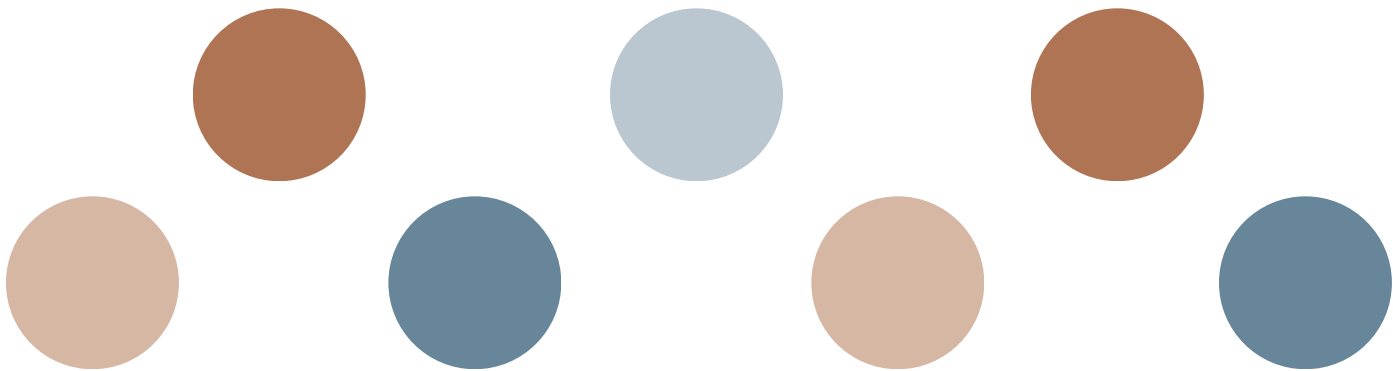
A scelta al momento della prenotazione:

- . 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”



MENU VEGGY & VEGAN

50 €

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 dessert è escluso dal prezzo del menù concordato.

Avrete 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 a scelta tra:

Crostata

Torta Chantilly

Cream tart

In caso voleste portare una torta acquistata da terzi il servizio torta è pari a 2 € p.p.

INTESA SAN PAOLO

IBAN: IT60T0306932450100000009625

Intestatario: Food Flow Srls

