

## Menu Perla

Welcome cocktail con Prosecco Az. Agr. Podere del Gaio

Aperitivo analcolico

Piccoli arancini con verdure

Savarin con ricottina alle erbe spontanee

Olivette all'ascolana in pastella leggera e salsa tartare



Soufflè di Parmigiano Reggiano con pappa al pomodoro e basilico



Risottino della bassa pavese cacio e pepe con guanciale croccante



Mezzelune farcite di melanzane alla parmigiana e crema di bufala



Aletta di vitello cotta a bassa temperatura profumata al fimo selvatico  
con bavarese alle zucchine e pommes duchesse



Torta a Vs scelta

accompagnata da spumante brut o moscato dolce



Caffè espresso

Selezione di vini della nostra cantina

Via Statale 1122 – 23852 Garlate (LC) Lago di Como

 [www.hotelnuovo.com](http://www.hotelnuovo.com) |  [info@hotelnuovo.com](mailto:info@hotelnuovo.com) |  0341 680243

## Menu Smeraldo

Welcome cocktail con Prosecco Az. Agr. Podere del Gaio

Aperitivo analcolico

Piccoli arancini con verdure

Savarin con ricottina alle erbe spontanee

Olivette all'ascolana in pastella leggera e salsa tartare



Culatello di Zibello con soufflé di Parmigiano liquido e riduzione al basilico



Risottino allo zafferano, zucchine con i suoi fiori e ricottina salata



Paccheri di Gragnano trafiletti al bronzo con bisque, gamberi, cubetti di pesce spada e ciliegini



Controfiletto di manzo al pepe creolino e millefoglie di patate



Torta a Vs scelta  
accompagnata da spumante brut o moscato dolce



Caffè espresso

Selezione di vini della nostra cantina

## Menu Zaffiro

Welcome cocktail con Prosecco Az. Agr. Podere del Gaio  
Aperitivo analcolico  
Piccoli arancini con verdure  
Savarin con ricottina alle erbe spontanee  
Olivette all'ascolana in pastella leggera e salsa tartare



Salmone marinato agli agrumi e misticanza di verdure e citronette  
Piccoli gamberi in frittura con maionese di soia



Risottino cremoso con pomodoro maturo, siero di mandorle e menta piperita



Cavatelli acqua e farina, vongole, acqua di mare, salicornia, limone ed estratto di prezzemolo



Branzino al forno zucchine scapece, pane alle erbe e intingolo alla Mediterranea con capperi di Pantelleria e olivette taggiasche



Torta a Vs scelta  
accompagnata da spumante brut o moscato dolce



Caffè espresso

Selezione di vini della nostra cantina

## Torta

- ❖ Chantilly
- ❖ Chantilly e gocce di cioccolato
- ❖ Crema al cioccolato
- ❖ Mimosa
- ❖ Crostata di frutta fresca
- ❖ Saint Honore
- ❖ Panna e fragole

## Tariffe e condizioni

- ✓ Menù **Perla** euro 42,00 cad. bevande e spumante inclusi.
- ✓ Menù **Smeraldo** euro 46,00 cad. bevande e spumante inclusi.
- ✓ Menù **Zaffiro** euro 50,00 cad. bevande e spumante inclusi.

Il numero degli ospiti partecipanti deve essere confermato entro 5 giorni dalla data dell'evento, questo diventerà il numero minimo garantito e corrisponderà al corrispettivo dovuto. Se il numero dei partecipanti fosse superiore al minimo garantito confermato, il calcolo verrà effettuato sugli ospiti presenti all'evento.

### Menù Bambini (a richiesta)

Pennette alla bolognese  
Cotoletta alla milanese con patatine fritte  
Gelato al fiordilatte  
Bibita a scelta  
**Euro 20,00 cad.**  
**(bevande incluse)**