



Agriturismo Villa Delizia

Proposte menù

Autunno / Inverno

2025

Via G. Marconi 7, Mornico al Serio
339 8260968



Chi *siamo.*

Cosa *facciamo.*

METODO ARTIGIANALE

FILIERA CORTA o meglio: km Zero.

L'azienda, nata agl'inizi del '900, tramanda di generazione in generazione la passione per l'agricoltura & l'allevamento.

Passione che sfocia nella produzione di carni, formaggi & salumi di alta qualità.

L'interesse nello scegliere le miglior materie prime di semina per le nostre vacche ci permette di poter proporre

sulle vostre tavole prodotti artigianali dai sapori autentici, dai lattiero caseari alla carne.

DAL 1600

Più di quattrocento anni di storia, l'intimità di cortili e giardini silenziosi,

l'eleganza di una villa ricca d'arte e di gusto raffinato.

Villa Delizia é la cornice perfetta per la cena o pranzo in compagnia dei vostri cari.

Un intreccio di colori naturali, arredi di pregio, atmosfere d'altri tempi, vi avvolgerà e vi accompagnerà nei festeggiamenti con uno stile e una classe rari e preziosi.

CUCINA

Ma una cerimonia è perfetta solo se le portate soddisfano i palati: tutto ciò che degusterete è preparato fra le mura di Villa Delizia, con la cura della famiglia Dolci e della sua equipe.

Sarete voi a definire insieme a loro un menù in sintonia con il vostro gusto e quello dei vostri ospiti, con la massima attenzione anche a chi necessita di scelte particolari a causa di intolleranze, allergie o celiachia.

Servizi *Inclusi*

Preventivo spesa

* Ai fini del saldo finale verranno conteggiati esclusivamente i coperti confermati entro, e non oltre, 10 gironi precedenti alla data dell'evento.

* Tutti i prezzi s'intendono IVA compresa

I prezzi comprendono:

- o Evento strutturato secondo una delle 3 modalità descritte;
- o Scelta completa delle portate elencate;
- o Menù specifici (SE COMUNICATI) per:
intolleranti, celiaci, vegani & vegetariani;
- o Bambini da 0 a 3 anni NON PAGANTI
- o Bambini da 4 a 10 anni € 25,00:
**Prosciutto cotto, pasta al pomodoro &
cotoletta con patate al forno**
- o Mise en place completa;
- o Disposizione tavoli a vostra discrezione (con sala esclusiva);

Limite Orario

- o Sala 'riservata' fino alle h. 00,00 (servizio serale)
- o Sala 'riservata' fino alle h. 17,00 (servizio diurno)

EXTRA TIME : 250,00€ l'ora

Servizi *Esclusi*

- o Spumante brut a tutto pasto (a consumo)
- o Servizio amari (a consumo)
- o Servizio birra artigianale (a consumo)
- o Tassa s.i.a.e. (con intrattenimento musicale & sala riservata)



Party time

€ 40,00

GIOVEDI, VENERDI & DOMENICA SERA:

numero minimo richiesto, 25 persone adulte

SABATO SERA & DOMENICA PRANZO:

numero minimo richiesto, 40 persone adulte

DICEMBRE: NON DISPONIBILE!

Un evento organizzato in totale stile PARTY iniziando con un ampio buffet di aperitivi, antipasti & flut di benvenuto per allietare il palato e gli occhi vostri e dei vostri ospiti. Seguendo UNA sola portata servita al tavolo in un ambiente di relax e di comodita' per assaporare tutto al meglio;

Antipasto buffet

Un primo

Dolce della casa

- sala riservata

Coperto, acqua, vino & caffè compresi; amari esclusi

Il buffet

I sapori della terra

Salame nostrano
Pancetta stagionata
Coppa di suino
Crudo di Parma
Bresaola di manzo
Giardiniera casereccia
Formagella nostrana
Taleggio pasta cruda
Tomino all'erba cipollina
Tomino al peperoncino
Bocconcini Fior di latte
Confetture & miele

Dalla cucina

Mini burger
Pizza alla pala
Focaccia ripiena
Polente conce
Caramella fritta
Pagnotta artigianale
Grissini artigianali
Sfoglia croccante
Focaccia all'olio EVO
Crostino con tartare di manzo
Crostino con burro & acciughe

In accompagnamento

- BRUT SPUMANTE Pinot nero - Az. vinicola Ruinello (12% Vol.)
- ANALCOLICO della casa

Portata principale

Maggio - Settembre

Casoncelli alla Bergamasca
Raviolone ricotta & spinaci con burro nocciola
Paccheri ai tre pomodori & mozzarella

Risotto con crema di taleggio & timo
Risotto con scamorza affumicata & trevisan
Risotto alla ricotta con limone & basilico

Ottobre - Dicembre

Casoncelli alla Bergamasca
Raviolone ripieni di brasato con burro nocciola
Paccheri con ragù d'ossobuco & Branzi

Risotto con crema di taleggio & timo
Risotto ai porcini
Risotto al Valcalepio, salsiccia & taleggio

Dolce conclusione

Cremoso latte & vaniglia con frutti di bosco

Vini Compresi

- Cabernet sauvignon 'MONTE BELLO' - Az. agr. finazzi federico (13% vol.)
- Pinot grigio 'FOGLIA GIALLA' - Az. agr. finazzi federico (12% vol.)
- Oltrepo' pavese 'RIESLING' - Az. vinicola ruinello (11,5% vol.)

Coperto, acqua, vino & caffè compresi; amari esclusi



Agri Ligth

€ 40,00

Le scelte delle portate devono essere uguali per tutto il tavolo & comunicate nei 10 giorni successivi alla prenotazione.

Menù adatto per cerimonie formali, dove si predilige il servizio al tavolo allietando il confort per gli ospiti. Tutte le portate vengono servite a centrotavola, in classico stile agriturismo esaltando la convivialità tra i commensali.

Menù composto da:

Antipasto

Un primo

Un secondo con contorno

Dolce della casa

Coperto, acqua, vino & caffè compresi; amari esclusi

Antipasto Villa Delizia

Selezione di salumi e formaggi 'villa delizia' con confetture,
Bocconcini fior di latte, giardiniera &

Battuta di manzo al naturale (Aprile - Settembre)
Polenta con fonduta (Ottobre - Marzo)

Vini Compresi

- Cabernet sauvignon 'MONTE BELLO' - Az. agr. finazzi federico (13% vol.)
- Pinot grigio 'FOGLIA GIALLA' - Az. agr. finazzi federico (12% vol.)
- Oltrepo' pavese 'RIESLING' - Az. vinicola ruinello (11,5% vol.)

Selezione primi

Maggio - Settembre

Casoncelli alla Bergamasca
Raviolone ricotta & spinaci con burro nocciola
Paccheri ai tre pomodori & mozzarella

Risotto con crema di taleggio & timo
Risotto con scamorza affumicata & trevisan
Risotto alla ricotta con limone & basilico

Ottobre - Dicembre

Casoncelli alla Bergamasca
Raviolone ripieni di brasato con burro nocciola
Paccheri con ragù d'ossobuco & Branzi

Risotto con crema di taleggio & timo
Risotto ai porcini
Risotto al Valcalepio, salsiccia & taleggio

Selezione secondi

Maggio - Settembre

Bocconcini di maiale al pepe verde con morbido di patate
Roast beef di manzo con verdure
Manzo all'olio con patate al forno
Tagliata di manzo con patate al forno

Ottobre - Dicembre

Brasato di manzo con Polenta
Aletta di manzo al pepe verde con morbido di patate
Manzo all'olio con patate al forno
Tagliata di manzo con patate al forno

Dolce conclusione

Crema di latte & vaniglia con frutti di bosco



Degustazione

€ 45,00

Le scelte delle portate devono essere uguali per tutto il tavolo & comunicate nei 10 giorni successivi alla prenotazione.

Menù ideato per le grandi ricorrenze, per lo più a compagnie numerose.

Si esalta il servizio al tavolo offrendo più portate cercando di soddisfare tutti i palati; Le portate vengono servite a centrotavola, in stile agriturismo esaltando la convivialità tra i commensali.

Menù composto da:

Antipasto

Due Primi

Un secondo con contorno

Dolce della casa

Coperto, acqua, vino & caffè compresi; amari esclusi

Antipasto Villa Delizia

Selezione di salumi e formaggi 'villa delizia' con confetture,
Bocconcini fior di latte, giardiniera &

Battuta di manzo al naturale (Aprile - Settembre)

Polenta con fonduta (Ottobre - Marzo)

Vini Compresi

- Cabernet sauvignon 'MONTE BELLO' - Az. agr. finazzi federico (13% vol.)
- Pinot grigio 'FOGLIA GIALLA' - Az. agr. finazzi federico (12% vol.)
- Oltrepo' pavese 'RIESLING' - Az. vinicola ruinello (11,5% vol.)

Selezione primi

Maggio - Settembre

Casoncelli alla Bergamasca
Raviolone ricotta & spinaci con burro nocciola
Paccheri ai tre pomodori & mozzarella

Risotto con crema di taleggio & timo
Risotto con scamorza affumicata & trevisan
Risotto alla ricotta con limone & basilico

Ottobre - Dicembre

Casoncelli alla Bergamasca
Raviolone ripieni di brasato con burro nocciola
Paccheri con ragù d'ossobuco & Branzi

Risotto con crema di taleggio & timo
Risotto ai porcini
Risotto al Valcalepio, salsiccia & taleggio

Selezione secondi

Maggio - Settembre

Bocconcini di maiale al pepe verde con morbido di patate
Roast beef di manzo con verdure
Manzo all'olio con patate al forno
Tagliata di manzo con patate al forno

Ottobre - Dicembre

Brasato di manzo con Polenta
Aletta di manzo al pepe verde con morbido di patate
Manzo all'olio con patate al forno
Tagliata di manzo con patate al forno

Dolce conclusione

Crema di latte & vaniglia con frutti di bosco

Torte & Spumanti

€ 12,00

Dopo oltre dieci anni di collaborazione con la Pasticceria Frigerio, siamo lieti di proporvi una selezione di torte, pensata per celebrare il vostro evento con gusto e raffinatezza.

• Chantilly

Soffice pan di Spagna farcito con crema chantilly alla vaniglia & frutta di stagione.

Un dolce elegante e leggero, perfetto per chi ama sapori genuini e raffinati

• Mimosa

Un dolce soffice pan di Spagna sbriciolato, farcito con crema Chantilly e crema pasticciera, in un abbraccio vellutato che si scioglie in bocca.

• Crostata

Base friabile di pasta frolla, farcita con crema pasticciera vellutata e decorata con frutta fresca di stagione. Un dolce colorato, fresco e irresistibile, che unisce bontà e semplicità.

• Millefoglie

Soffice dentro, croccante fuori: strati di sfoglia leggera e burrosa, uniti da crema chantilly fresca e decorati con zucchero a velo. Il dessert ideale per chi cerca un equilibrio perfetto tra gusto e consistenza.

• Cream Tart

Base di frolla sagomata, farcita con una crema soffice e delicata, guarnita con frutta fresca, meringhe, cioccolato & decorazioni artigianali. Bella da vedere, deliziosa da gustare

(+2,00 a persona)

• Meringata

La Meringata è un dolce freddo e raffinato, tipico della tradizione pasticceria italiana, composto principalmente da strati di meringa alternati a panna montata o a creme leggere.

Per esigenze particolari (intolleranza al lattosio, dieta vegana o celiachia), previa comunicazione, sarà servito un semifreddo realizzato ad acqua, appositamente preparato senza rischio di contaminazioni.

*Torte di pasticceria,
completamente personalizzate con dedica.*

Torte & Spumanti

Servizio Spumanti, compresi al calice:

- BRUT SPUMANTE Pinot nero
Azienda vinicola RUINELLO (12% Vol.)
- MOSCATO DOLCE Oltrepò Pavese
Azienda vinicola RUINELLO (12% Vol.)

- N.B.

Qualora desideriate sostituire il dolce della casa (cremoso alla Vaniglia) con una torta di pasticceria, verrà applicato uno sconto corrispondente al prezzo (3,00€) del dolce già incluso nella proposta menù:

Hai una pasticceria di fiducia?

Torta da cliente (+3,00 a persona)

Avete una pasticceria del cuore? Nessun problema, potrete portare la vostra torta, muniti di lista ingredienti! Lo spumante é escluso!

Pacchetto spumanit (+4,00 a persona)

Voi portare la torta, noi mettiamo gli spumanti!

Coccole da Gustare

Cannoncini 'Serge Milano'

Cannoncini croccanti, burrosi e caramellati mantenuti a temperatura controllata. Preparati davanti ai tuoi occhi, serviti ancora tiepidi, friabili fuori e cremosi dentro. Uno tira l'altro, e il prossimo, è già pronto per te.

€ 4,00 a persona

Pasticcini per tutti

Assortimento di pasticcini & golose caramelle di tutti i gusti per i tuoi ospiti.

€ 4,00 a persona

Fontana di cioccolato

A scelta tra cioccolato al latte, fondente o bianco, in abbinamento frutta, marshmallow e biscotti

€ 5,00 a persona

Selezione di Macarones

Una selezione di 7 Gusti di macarones che arricchiranno il vostro evento con gusto & colori

€ 3,00 a persona

Ciocolateria

Biscotti & pralineria di 3 gusti per accomopagnare l'attimo che chiude la giornata: un espresso Grazie!

€ 5,00 a persona

Confettata & Tavolo Bomboniere

Tavolo bomboniere allestito per tutta la durata dell'evento
con angolo confetti (gusti a scelta) caramelle,
sacchetti per ospiti & allestimento a tema

€ 150,00

Design & Style

**Il nostro pacchetto Design & style è pensato per chi
sogna un evento curato in ogni dettaglio.
La progettazione dei tavoli,
design & allestimento garantirà un coordinato elegante,
creando un atmosfera unica ed emozionante.**

Arco di bolle

Grazie al suo design elegante e alla possibilità di adattarlo al tema del tuo evento, l'Arco di Bolle diventerà il punto foto ideale e renderà ogni momento ancora più speciale.

€. a persona

Floreal Vibes

Sorprendi chi ami (o regalati un momento speciale) con il nostro esclusivo Floreal vibes, creato con cura dai nostri florist per l'occasione. Ogni composizione unisce freschezza, eleganza e profumi avvolgenti, perfetta per dare colore e gioia alla tua giornata.

Punti luce centrotavola: € 350,00 (ideale per tavolate di massimo 35 invitati)

Floreal design (ingresso, angoli luminosi, torta & confettata): € 400,00

Pacchetto completo: € 700,00

Light Vibes

Dona un atmosfera sorprendente & magica al tuo evento.

Candele di varie misure a centrotavola: € 60,00 (ideale per tavolate di massimo 35 invitati)

Candelabri alti a cinque candele: € 10,00 cad (numero max 5)

Pacchetto completo: € 100,00

Facciamoci **Belli** *Stationery*

Il nostro pacchetto stationery è pensato per chi
sogna un evento curato in ogni dettaglio.
La progettazione grafica di menù,
segnaposto e tableau garantirà un coordinato elegante,
creando un fil rouge unico e memorabile.

Stampa menù € 50,00

Tassa fissa, fino a 35 coperti al tavolo, oltre € 1,50 a menù

Stampa segna posto € 50,00

Tassa fissa, fino a 35 coperti al tavolo, oltre € 1,50 a menù

Creazione & stampa Backdrop € 60,00

Creazione & stampa Tableau € 60,00

Pacchetto completo € 200,00

Le tonalità



#c27272



#d5b4b4



#e4d0d0



#f5ebeb



#7c8fab



#b4b7d5



#d3d0e4



#ecef5



#79996d



#bfd5b4



#e0e4d0



#ebf5eb



#dbdd8e



#e1e1b1



#f4f2cb



#fafa9



#fabfaf



#f8d7ce



#ffe7e0



#fff2ee

