



Agriturismo Villa Delizia

Proposte menù

Cene aziendali

2025



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 2 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)



Agri Light

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

Veneziana di pasticceria con crema al Mascarpone

Coperto, acqua, vino (1/3 persone) & caffè compresi; amari esclusi

€ 45,00

Antipasto Villa Delizia

Selezione di salumi e formaggi ‘villa delizia’ con confetture,
Bocconcini fior di latte, giardiniera & Polenta con fonduta

Selezione primi

Casoncelli alla Bergamasca

Pacccheri al ragù di manzo, crema di taleggio & pistacchi

Risotto ai funghi porcini

Risotto al Valcalepio con zola & pasta di salame

Selezione secondi

Magatello di manzo con salsa al pepe verde con patate & polenta

Bocconcini di maiale ai funghi con patate e polenta

Dolce conclusione

Veneziana con crema al Mascarpone

Spumanti + 5,00 €

Spumante dolce & secco servito al calice
per brindisi di buona augurio

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.)



Agri Degustazione

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

Veneziana di pasticceria con crema al Mascarpone

Coperto, acqua, vino (1/3 persone) & caffè compresi; amari esclusi

€ 50,00

Antipasto Villa Delizia

Selezione di salumi e formaggi ‘villa delizia’ con confetture,
Bocconcini fior di latte, giardiniera & Polenta con fonduta

Selezione primi

Casoncelli alla Bergamasca

Pacccheri al ragù di manzo, crema di taleggio & pistacchi

Risotto ai funghi porcini

Risotto al Valcalepio con zola & pasta di salame

Selezione secondi

Magatello di manzo con salsa al pepe verde con patate & polenta

Bocconcini di maiale ai funghi con patate & polenta

Dolce conclusione

Veneziana con crema al Mascarpone

Spumanti + 5,00 €

Spumante dolce & secco servito al calice
per brindisi di buona augurio

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.)



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.

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 la Veneziana di pasticceria con una torta di pasticceria, verrà applicato uno sconto corrispondente al prezzo (5,00€) 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 (+5,00 a persona)

Voi portare la torta, noi mettiamo gli spumanti!



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 logo azienda € 200,00