

INIZIO PRANZO ORE 12,30

- Tutti i commensali sono pregati di presentarsi in loco entro le ore 12:15, così da agevolare l'ingresso e garantire maggiore comfort a tutti.
- I prenotati dovranno essere confermati entro domenica 14 Dicembre

Non si farà divisioni conti al tavolo, si prega quindi di organizzarsi in tal senso. Al momento del conto verranno conteggiati tutti i coperti prenotati.

SERVIZI INCLUSI

- Menù specifici (SE COMUNICATI) per: intolleranti, celiaci, vegani & vegetariani;
- Bambini da 0 a 3 anni NON PAGANTI // Bambini da 4 a 10 anni € 35,00:

Prosciutto cotto, pasta al pomodoro & cotoletta con patate al forno

Limite Orario: Sala 'riservata' fino alle h. 17,00

SERVIZI ESCLUSI

- o Spumante brut a tutto pasto (a consumo)
- o Servizio amari (a consumo)
- o Servizio birra artigianale (a consumo)

La prenotazione del tavolo, presuppone lettura & accettazione delle condizioni





ANTIPASTI

Selezione di salumi & formaggi 'Villa Delizia' con bocconcini fior di latte e giardiniera il tutto accompagnato da polenta Bariselli con fonduta di formaggi

PRIMI

Risotto al Barolo, morbido di taleggio & crumble di salsiccia croccante

Lasagnetta affumicata 'paglia fieno' con ragù bianco & brunoise di verdure

SECONDO

Roast beef di vitello cotto al punto rosa, il suo fondo aromatizzato al tartufo & morbido di patate novelle

DOLCI

Veneziana & pandoro di 'Frigerio' con mascarpone & cioccolata calda accompagnati da 'Dolce & secco'

Coperto, acqua, vino & caffè compresi; amari esclusi
€ 60,00 a persona