



Menù Cerimonie 2020

Nelle giornate 3-10-17-24 maggio 2020

il ristorante Da Giorgio offre

per i vostri figli e i piccoli ospiti

la simpatia e l'animazione di un Clown.



telefono 0346-33073

telefono 0346-466821

www.albergoardesio.com

info@albergoardesio.com



Menù Zaffiro

*Laperitivo del Giorgio con stuzzichini , prosecco e drink analcolico
(può essere servito al tavolo oppure a buffet in base al numero degli invitati)*

I salumi "di nostra produzione" "Atelier Da Giorgio" -Maison dei Sapori-

Il carpaccio con petali di grana e funghi

Il flan di parmigiano con vellutata ai porcini

La sfogliatina di verdure

Il risotto carnaroli al caminetto (speck, scamorza e funghi)

Il manicotto alla buongustaia

La tagliata di manzo Piemontese accompagnata

da spicchi di patate al rosmarino

La torta & brindisi

Il caffè

€ 38,00 bevande comprese

(I bambini fino 7 anni pagano la metà)

Menù per persone celiache, intolleranti, vegane, vegetariane ecc. € 43,00 (da segnalare al momento della prenotazione)

-La conferma definitiva del numero dei partecipanti dovrà essere comunicata entro 10 giorni dall'evento



Menù Diamante Giallo

*L'aperitivo del Giorgio con stuzzichini, prosecco e drink analcolico
(può essere servito al tavolo oppure a buffet in base al numero degli invitati)*

I salumi "di nostra produzione "Atelier Da Giorgio" -Maison dei Sapori-

Il carpaccio di chianina alla moda dello chef

La composta di mare tiepida

La crocchetta di tonno rosso al mais di Rovetta

Il risotto carnaroli con code di mazzancolle e julienne di zucchine

Le fettuccine di ortica al prosciutto di cinghiale

La frittura di pesce con verdure pastellate

La tagliata di bisonte con burro aromatizzato al rosmarino

Le patatine

La torta & brindisi

Il caffè

€ 40,00 bevande comprese

(I bambini fino 7 anni pagano la metà)

-Menù per persone celiache, intolleranti, vegane, vegetariane ecc. € 45,00 (da segnalare al momento della prenotazione)

-La conferma definitiva del numero dei partecipanti dovrà essere comunicata entro 10 giorni dall'evento



Menù Rubino

*L'aperitivo del Giorgio con stuzzichini, prosecco e drink analcolico
(può essere servito al tavolo oppure a buffet in base al numero degli invitati)*

I salumi "di nostra produzione" "Atelier Da Giorgio" -Maison dei Sapori-

Il carpaccio di manzo marinato ai porcini, rughetta e petali di parmigiano

Lo spiedino di mazzancolle gratinate

Il flan di salmone con crema di asparagi

Il risotto con punte d'asparagi e prosecco

Il rotolo di crespella al forno

Il filettino di maialino in crosta di nocciole e riduzione di Valcaleppio

Il girello di manzo tiepido (roast-beef) in stile carpaccio al timo

Spicchi di patate al rosmarino

La torta & brindisi

Il caffè

€ 41,00 bevande comprese

(i bambini fino 7 anni pagano la metà)

Menù per persone celiache, intolleranti, vegane, vegetariane ecc. € 46,00 (da segnalare al momento della prenotazione)

-La conferma definitiva del numero dei partecipanti dovrà essere comunicata entro 10 giorni dall'evento-



Menù Diamante Nero

*L'aperitivo del Giorgio con stuzzichini, prosecco e drink analcolico
(può essere servito al tavolo oppure a buffet in base al numero degli invitati)*

I salumi "di nostra produzione "Atelier Da Giorgio" -Maison dei Sapori-

Il carpaccio di chianina alla moda dello chef

La composta di mare tiepida

La crocchetta di tonno rosso al mais di Rovella

Il risotto carnaroli con code di mazzancolle e julienne di zucchine

Le fettuccine di ortica al prosciutto di cinghiale

La frittura di pesce con verdure pastellate

Il sorbetto

La tagliata di bisonne con burro aromatizzato al rosmarino

Le patatine fritte

La torta & brindisi

Il caffè

€ 43,00 bevande comprese

(I bambini fino 7 anni pagano la metà)

-Menù per persone celiache, intolleranti, vegane, vegetariane ecc. € 48,00 (da segnalare al momento della prenotazione)

-La conferma definitiva del numero dei partecipanti dovrà essere comunicata entro 10 giorni dall'evento



Menù Topazio

*L'aperitivo del Giorgio con stuzzichini, prosecco e drink analcolico
(può essere servito al tavolo oppure a buffet in base al numero degli invitati)*

I salumi "di nostra produzione" "Atelier Da Giorgio" - Maison dei Sapori-

Le delizie di champignon al mais di Rovetta

La salmone affumicato con olio aromatizzato e agrumi

L'insalata di mare tiepida dell'Adriatico

Il risotto carnaroli con code di mazzancolle e julienne di verdure

Le perline (gnocchetti) di patate con funghi

Il sorbetto

La fesa francese con salsa glassata al ginepro e erbe di campo con patate

La Robespierre Irlandese al burro noccia

La torta & brindisi

Il caffè

€ 44,00 bevande comprese

(I bambini fino 7 anni pagano la metà)

Menù per persone celiache, intolleranti, vegane, vegetariane ecc. € 49,00 (da segnalare al momento della prenotazione)

-La conferma definitiva del numero dei partecipanti dovrà essere comunicata entro 10 giorni dall'evento



Menù Perla

*L'aperitivo del Giorgio con stuzzichini, prosecco e drink analcolico
(può essere servito al tavolo oppure a buffet in base al numero degli invitati)*

I salumi "di nostra produzione" "Atelier Da Giorgio" - Maison dei Sapori-

La sfogliatina con verdure

Lo spiedino di gamberelli gratinati

Il scout di molluschi

Il risotto carnaroli con porcini e mirtilli

Le fettuccine di ortica al prosciutto di cinghiale

Il salmone con zeste d'arancia, pepe rosa e champagne su manto di zucchine

Il sorbello al limone

Il manzo in tagliata al burro nocciola accompagnato da patate

La torta con gelato artigianale & brindisi

Il caffè

€ 46,00 bevande comprese

(I bambini fino 7 anni pagano la metà)

-Menù per persone celiache, intolleranti, vegane, vegetariane ecc. € 51,00 (da segnalare al momento della prenotazione)

-La conferma definitiva del numero dei partecipanti dovrà essere comunicata entro 10 giorni dall'evento



Menù Acquamarina

I salumi “di nostra produzione “Atelier Da Giorgio”-Maison dei Sapori

Il magatello di manzo con petali di grana e porcini

Il carpaccio di spada marinato agli agrumi

Il cestino di gamberetti in salsa americana e avocado

Il Risotto all’ortica e pancetta croccante “ Atelier da Giorgio “
maison dei sapori

Il saccottino di cernia bianca

Il filettino di vitello in crosta di castagne con bignè di polenta

La tagliata di manzo al burro nocciola con rucola e grana

Patate sabbiose

La torta con gelato artigianale & brindisi

Il caffè

€ 60,00 con aperitivo € 65,00

I Bambini fino a 7 anni pagano la metà

VINI:

Rosso: Chianti Gallo Nero Bianco : Lugana Cà dei Frati

-Menù per persone celiache, intolleranti, vegane, vegetariano ecc. + €5,00 (da segnalare al momento della prenotazione)

-La conferma definitiva del numero dei partecipanti dovrà essere comunicata entro 10 giorni dall'evento

Menù Pesce

Il salmone e spada affumicata
L'insalata di mare
Crocchetta di tonno al mais di Rovetta
L'ostrica al naturale
La zuppetta di molluschi

Il risotto con code di mazzancolle e pompelmo rosa
I tagliolini ai crostacei in crosta di pane

Il sorbetto al limone

La spadellata di piovra
I gamberoni e lardo Ardesiano con
patate sabbiose

La torta & brindisi

Il caffè

€ 65,00

I Bambini fino a 7 anni pagano la metà

VINO:

Bianco : Lugana Cà dei Frati

*-Menù per persone celiache, intolleranti, vegane, vegetariane ecc. + €5,00 (da segnalare al momento della prenotazione)
-La conferma definitiva del numero dei partecipanti dovrà essere comunicata entro 10 giorni dall'evento*

