

LA TERRA DELLE TRADIZIONI
MENU'

Aperitivo analcolico alla Frutta di Benvenuto con focacce bianche

Antipasto Misto di Salumi :

Crudo di Parma

Salame Felino

Bresaola della Valtellina

Speck del Tirolo

Cipollotti Borretani

Gnocco Fritto

Dischetto di Melanzana alla Parmigiana

Focacce alla Marinara

Risotto ai Funghi Porcini della Valtellina mantecato al Grana Padano

Arrosto di Vitello al Forno con contorno di Patate al Forno

Vini Bianchi e Rossi selezionati dalla ns. cantina per Voi (1 Bottiglia ogni 3 persone)

Pinot Grigio I.G.T. cantine Pirovano

Bardolino D.O.C. cantine Pirovano

Acqua, Vino e Caffè Compresi

LA TERRA DELLE TRADIZIONI

Via Einstein, 23

20821 Meda (MB)

0362 1581513 348 0226445

LA TERRA DELLE TRADIZIONI
MENU'

Aperitivo di Benvenuto seduto con Cocktail Fruit e Focacce cotte in Forno a Legna

Entrè di Crudo di Parma D.O.P. invecchiato 36 Mesi

Mozzarella di Bufala Campana

Dischetto di Melanzana servito alla Parmigiana

Conchiglia di Mare Gratinata al Forno

Insalata al Profumo di Mare con Seppia, Piovra, Gamberetti, Dadolata di Patate e Pomodorini
Pachino

Risotto con Crudo di Parma e Trevisana mantecato alla Scamorza Affumicata

Pennette all'Arrabbiata O Pennette alla Tirolese (DA DEFINIRE LA SCELTA)

Cosciotto di Vitello in Salsa di Noci con contorno di Patate al Forno

Vini Bianchi e Rossi selezionati dalla ns. cantina per Voi (1 Bottiglia ogni 3 Persone)

Pinot Grigio I.G.T. cantine Pirovano

Bardolino D.O.C. cantine Pirovano

Acqua, Vino e Caffè Compresi

LA TERRA DELLE TRADIZIONI
Via Einstein, 23
20821 Meda (MB)
0362 1581513 348 0226445

LA TERRA DELLE TRADIZIONI
MENU'

Aperitivo di Benvenuto con Cocktail Fruit e Focacce cotte in Forno a Legna

Entrè di Capicollo di Montalcino servito con cuore di Carciofo

Gnocco Fritto

Barchetta Brisè con Mousse di Praga Fumè e Mascarpone

Conchiglia di Mare gratinata al Forno

Crostone al Lardo di Colonnata e Pepe Nero

Risotto con Bitto della Valtellina e Sassella D.O.C.G.

Strascioni freschi Fatti in Casa con dadolata di Spada e Melanzane alla Mediterranea

Carpaccio di Black Angus servito su letto di Valeriana e funghi Champignon condito con Olio di frantoio

Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina per Voi (1 Bottiglia ogni 3 Persone)

Caffè

Vi aspettiamo numerosi.....

La Terra delle Tradizioni....La Tradizione della buona Cucina.

X Info e Prenotazioni:

348 0226445

0362 1581513

www.facebook.com/laterradelletradizioni

La Terra delle Tradizioni
Via Einstein, 23

LA TERRA DELLE TRADIZIONI MENU'

Aperitivo di Benvenuto con Cocktail Fruit e Focacce cotte in Forno a Legna

Misto di affettati (Crudo di parma, Bresaola della Valtellina, Speck del Tirolo e Salame Felino) serviti su Tagliere

Gnocco Fritto

Focacce alla Marinara

Cipollotti Borretani

Olive Schiacciatelle

Bruschetta ai Pomodorini Freschi e Basilico

Risotto con Crudo di Parma e Trevisana mantecato alla Scamorza Affumicata

Tortelli con Luganega e Olive Taggiasche

Tagliata di Manzo Argentina con Scaglie di Grana e Rucola, Salamella Nazionale e Arrostitini di Carne di Pecora serviti a Vassoio con contorno di Patate al Forno oppure Patatine Fritte sui tavoli

Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina per Voi (1 Bottiglia ogni 3 Persone)

Caffè

Vi aspettiamo numerosi.....

La Terra delle Tradizioni....La Tradizione della buona Cucina.

X Info e Prenotazioni:

348 0226445

0362 1581513

www.facebook.com/laterradelletradizioni

La Terra delle Tradizioni
Via Einstein, 23

LA TERRA DELLE TRADIZIONI
MENU'

Aperitivo di Benvenuto con Cocktail Fruit e Focacce cotte in Forno a Legna

Entrè di Filetto di Cinta Senese stagionato servito con Citronette e Valeriana

Gnocco Fritto

Cipollotti Borrettani

Insalata al Profumo di Mare con Gamberetti, Seppia, Piovra, Dadolada di Patate e Pomodorini Pachino

Tartelletta Brisè con Julienne di Spada affumicato condita al Timo e Olio di frantoio

Dischetto di Melanzane servito alla Parmigiana

Risotto con Taleggio Cademartori e Pere Williams

Margherite al Nero di Seppia con Mascarpone e Baccalà

Cosciotto di Vitello al Forno servito con contorno di Patate del Contadino

Filetto di Pesce Gratinato al Forno accompagnato da Insalata mista di Stagione

Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina per Voi (1 Bottiglia ogni 3 Persone)

Caffè

Vi aspettiamo numerosi.....

La Terra delle Tradizioni....La Tradizione della buona Cucina.

X Info e Prenotazioni:

348 0226445

0362 1581513

www.facebook.com/laterradelletradizioni

La Terra delle Tradizioni
Via Einstein, 23

LA TERRA DELLE TRADIZIONI
MENU'

Aperitivo di Benvenuto seduto con Cocktail Fruit Analcolico e Focacce cotte in Forno a Legna

Entrè di Culatello Stagionato di Langhirano

Gnocco Fritto

Cipollotti Borretani Saltati in Agrodolce

Capasanta Gratinata al Forno con ripieno di Funghi Porcini e Besciamella

Insalata al Profumo di Mare con Seppia, Piovra, Gamberetti, Dadolada di Patate e Pomodorini Pachino

Cannoli di Sfoglia Ripieni di Tonno e Carciofini con Mousse di Praga Fumè e Mascarpone

Risotto con Speck del Tirolo e Trevisana mantecato alla Provola

Strascioni con Salsiccia Nazionale e Funghi Porcini

Tortelli Freschi Fatti in Casa di Pesce scelti a seconda della Stagione

Cosciotto di Vitello in Crema di Porcini e Pistacchi di Bronte con contorno di Patate al Forno

Filetto di Branzino con contorno di Insalata di Stagione

Vini Bianchi e Rossi selezionati dalla ns. cantina per Voi (1 Bottiglia ogni 3 persone)
Acqua, Vino e Caffè Compresi

LA TERRA DELLE TRADIZIONI
Via Einstein, 23
20821 Meda (MB)
0362 1581513 348 0226445