

# Menù della Tenere

*Minimo 20 persone*

*Aperitivo di benvenuto n Villa con spumante, alcolico, analcolico e acqua:*  
pizzette margherita, focacce all'olio di Frantoio, selezione di canapè di mare e di terra, frittini di verdure, chips di patate di Goffredo e selezione di frittatine

## *Antipasti*

Degustazione di salumi di Bertoletti serviti con la nostra giardiniera e gnocco fritto: Salame Piacentino D.O.P. - Coppa Lodigiana D.O.P. –

Prosciutto Crudo di Parma stagionato 18 mesi – Culatello di Marudo

Fiori di zucca in farcia di ricotta e acciughe con fondente alle zucchine

## *Primi*

Trofie al pesto di rucola con gamberi del Mediterraneo

Risotto con fichi neri, pannerone di Carena e spuma al grana padano stag.18 mesi

## *Secondo*

Controfiletto di Fassona con salsa al porto e patate alle erbe di Provenza

## *Dolce*

Torta da cerimonia (servita con spumante e moscato DOGC)

*80 euro a persona*

comprende: acqua, coperto, caffè e vini bianchi e rossi az. Agricola Luciano Brega  
(1 bottiglia ogni 2 persone)

## **SERVIZI A RICHIESTA:**

- Fontana di cioccolato con frutta fresca 5,00 euro a persona
- Confetti Buratti per confettata 18,00 euro al Kg
- Carretto dei gelati misti 10 Kg 250,00 euro



## *Ristorante La Mondina*

*Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.*

*Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.*

*Via Moschinone 18, Marudo (Lo) – Tel +39 0371 934301 – info@ristorantelamondina.it*

