



Con la presente alleghiamo alcune proposte "standard" per le cene aziendali.

Naturalmente sono tutte modificabili secondo le vostre esigenze sia in tema di gusto sia nei vari budget.

Restiamo a completa disposizione per qualsiasi chiarimento, informazione o modifica necessitatesse.

**Proposta n°1
PRAWN ROLL**

panino tostato al burro con gamberi in maionese

BRANZINO

marinato alla barbabietola con quinoa soffiata

RISOTTO "CASCINA SALERA"

con gamberi rossi di Mazara del Vallo e pesto di prezzemolo

PESCATO DEL GIORNO

ciò che il mercato del giorno ci offre arricchito dalla nostra fantasia

SEMIFREDDO 2019

pane burro e marmellata

€ 60 escluso bevande

**Proposta n°2
LOLLIPOLL**

aletta di pollo con scamorza affumicata

IL MANZO DEL CARROPONTE

tartare di manzo condita e carpaccio di carne salada

RISOTTO "CASCINA SALERA"

con fonduta di gorgonzola e pere caramellate

COSTINE DI SUINO IBERICO PATANEGRA

in salsa BBQ alla birra e crauti

PANETTONE ARTIGIANALE

con crema al mascarpone

€ 45 escluso bevande



Proposta n°3

CAPONATA DI MELANZANA ALLA SICILIANA

con cipolle in leggero agrodolce

UOVO 68 °C

con crema di castagne al madera e pane aromatico

RISOTTO CARNAROLI CASCINA SALERA

mantecato al taleggio di grotta

GUANCIA DI VITELLO

brasata al vino rosso con polenta morbida

LATTE COTTO AL CAPPUCINO

€ 40 incluso bevande

1 bottiglia di vino ogni due persone da noi suggerito

PROPOSTA n°4

MICRUBURGER DI MANZO

gusto italiano

TARTARE DI SALMONE

Maionese al wasabi

RISOTTO CARNAROLI "CASCINA SALERA"

con crema di zucca e amaretti

SGOMBRO

leggermente affumicato con cavolfiore croccante, limone e acciughe del cantabrico

TIRAMISU MODERNO

crema al mascarpone, savoiardo, sfera di cioccolato e caffè

Caffè

Acqua

1 bottiglia di vino ogni due persone da noi suggerito

€45,00