



Menù Compagnia

€ 33⁰⁰
A persona

ANTIPASTO

Taglieri di salumi misti:
Prosciutto crudo di Parma, mortadella, salame felino, speck,
lardo di patanegra (1 ogni 4 persone)

Accompagnato da Gnocco fritto

Verdurine sott'aceto

I frittini

SECONDO

Arrosto di vitello sfumato alla birra Dolomiti
accompagnato da patate al forno

PER CONCLUDERE

Crostata di limone preparata dalla nostra nonna Rosa

SI BEVE CON

Vino Chianti D.O.C.G cantina Bottega o

Vino Vermentino D.O.C. di Toscana Vigna Fiorini

(1 vino ogni 4 persone)

Acqua e caffè

Bottiglie di vino extra € 14,00 / amari € 3,50



Menù

Ossobuco

€ 36⁰⁰
A persona

ANTIPASTO

Taglieri di salumi misti:
Prosciutto crudo di Parma, mortadella, salame felino, speck,
lardo di patanegra (1 ogni 4 persone)

Accompagnato da Gnocco fritto

La giardiniera sott'aceto

SECONDO

Ossobuco di vitello con risotto giallo alla milanese

PER CONCLUDERE

Brownies al cioccolato accompagnato con crema inglese

SI BEVE CON

Vino Chianti D.O.C.G cantina Bottega o

Vino Vermentino D.O.C. di Toscana Vigna Fiorini

(1 vino ogni 4 persone)

Acqua e caffè

Bottiglie di vino extra € 14,00 / amari € 3,50


FABBRICA
IN
PEDAVENA
Mai senza Birra
1897
LISSONE

Menù

Cerimonia PEDAVENA

€ 35⁰⁰
Adulti

€ 15⁰⁰
Ragazzi
da 4 a 10 anni

Dal menu Jounior
a scelta un primo+
un secondo+ bibita

Prosecco di benvenuto

ANTIPASTO

Taglieri di salumi misti:

Prosciutto crudo di Parma, mortadella, salame felino, speck,
lardo di patanegra (1 ogni 4 persone)

Accompagnato da Gnocco fritto

Verdurine sott'aceto

I frittini

PRIMO A SCELTA*

Tra: Risotto al nero di seppia e burrata / Risotto barbabietola e caprino / Risotto
alla monzese / Risotto rucola e gamberetti / Risotto robiola, zucchine e rosmarino /
Garganelli zafferano e speck croccante / Pacchero alla amatriciana

PER CONCLUDERE

Torta cerimonia

Accompagnata da flute di bollicine Bottega

SI BEVE CON

Vino Chianti D.O.C.G cantina Bottega o

Vino Vermentino D.O.C. di Toscana Vigna Fiorini

(1 vino ogni 4 persone)

Acqua e caffè

Bottiglie di vino extra € 14,00 / amari € 3,50 / sorbetto € 3,50

*Il piatto scelto deve essere uguale per tutti i commensali


**FABBRICA
IN
PEDAVENA**
Mai senza Birra
1897
LISSONE

Menù

Cerimonia DOLOMITI

€ 36⁰⁰
Adulti

€ 15⁰⁰
Ragazzi
da 4 a 10 anni

Dal menu Junior
a scelta un primo+
un secondo+ bibita

Prosecco di benvenuto

ANTIPASTO

Taglieri di salumi misti: Prosciutto crudo di Parma, mortadella, salame felino, speck, lardo di patanegra (1 ogni 4 persone)

Accompagnato da Gnocco fritto

Mix di rustici

Verdure sott'aceto

Bruschetta prosciutto crudo di parma 18 mesi, stracciatella e basilico

Le golosità fritte

Quiche alle verdure

PRIMO A SCELTA*

Tra: Risotto al nero di seppia e burrata / Risotto barbabietola e caprino / Risotto alla monzese / Risotto rucola e gamberetti / Risotto robiola, zucchine e rosmarino / Garganelli zafferano e speck croccante / Pacchero alla amatriciana

PER CONCLUDERE

Torta cerimonia

Accompagnata da flute di bollicine Bottega

SI BEVE CON

Vino Chianti D.O.C.G cantina Bottega o

Vino Vermentino D.O.C. di Toscana Vigna Fiorini

(1 vino ogni 4 persone)

Acqua e caffè

Bottiglie di vino extra € 14,00 / amari € 3,50 / sorbetto € 3,50

*Il piatto scelto deve essere uguale per tutti i commensali


FABBRICA
IN
PEDAVENA
Mai senza Birra
1897
LISSONE

Menù

Cerimonia SUPERIOR

€ 38⁰⁰
Adulti

€ 15⁰⁰
Ragazzi
da 4 a 10 anni

Dal menu Jounior
a scelta un primo+
un secondo+ bibita

Prosecco di benvenuto

ANTIPASTO

Taglieri di salumi misti: Prosciutto crudo di Parma, mortadella, salame felino, speck, lardo di patanegra (1 ogni 4 persone)

Accompagnato da Gnocco fritto

Verdurine sott'aceto

I frittini

SECONDO A SCELTA

Tra: Tagliata classica / Tagliata rucola e pomodorini / Tagliata al lardo di patanegra

Tagliata scaglie di grana e citronette

Accompagnato da patate al forno

PER CONCLUDERE

Torta cerimonia

Accompagnata da flute di bollicine Bottega

SI BEVE CON

Vino Chianti D.O.C.G cantina Bottega o

Vino Vermentino D.O.C. di Toscana Vigna Fiorini

(1 vino ogni 4 persone)

Acqua e caffè

Bottiglie di vino extra € 14,00 / amari € 3,50 / sorbetto € 3,50