



# Menù Compagnia

€ 33<sup>00</sup>

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

I frittini

## SECONDO

Sua maestà lo stinco di maiale 600 gr  
accompagnato da patate al forno

## PER CONCLUDERE

Brownies al cioccolato accompagnato con crema inglese

## SI BEVE CON

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

Vino Vermentino di Sardegna Cala Reale Cantina Selle & Mosca

(1 vino ogni 4 persone)

Acqua e caffè

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



# Menù

## Ossobuco

€ 36<sup>00</sup>

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 di Sardegna Cala Reale Cantina Selle & Mosca

(1 vino ogni 4 persone)

Acqua e caffè

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

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

# Menù

## Cerimonia PEDAVERNA

€ 33<sup>00</sup>  
Adulti

€ 15<sup>00</sup>  
Ragazzi  
da 4 a 10 anni

Dal menu Junior a  
scelta un primo+  
un secondo+ acqua  
0,50cl

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

La giardiniera sott'aceto

I frittini

### PRIMO A SCELTA\*

Tra: Risotto barbabietola e caprino / Risotto taleggio e pere / Risotto alla monzese  
/ Risotto rucola e gamberetti / Risotto scamorza e radicchio / Risotto funghi misti e  
salsiccia / Garganelli zafferano e speck croccante / Pacchero all'amatriciana

### PER CONCLUDERE

Torta cerimonia

Accompagnata da flûte di bollicine Bottega

### SI BEVE CON

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

Vino Vermentino di Sardegna Cala Reale Cantina Selle & Mosca

(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

€ 36<sup>00</sup>  
Adulti

€ 15<sup>00</sup>  
Ragazzi  
da 4 a 10 anni

Dal menu Junior a  
scelta un primo+  
un secondo+ acqua  
0,50cl

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

La giardiniera sott'aceto

Mix di rustici

Bruschetta prosciutto crudo di parma 18 mesi, stracciatella e basilico

Le golosità fritte

Quiche alle verdure

### PRIMO A SCELTA\*

Tra: Risotto barbabietola e caprino / Risotto taleggio e pere / Risotto alla monzese / Risotto rucola e gamberetti / Risotto scamorza e radicchio / Risotto funghi misti e salsiccia / Garganelli zafferano e speck croccante / Pacchero all'amatriciana

### PER CONCLUDERE

Torta cerimonia

Accompagnata da flûte di bollicine Bottega

### SI BEVE CON

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

Vino Vermentino di Sardegna Cala Reale Cantina Selle & Mosca

(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

€ 38<sup>00</sup>  
Adulti

€ 15<sup>00</sup>  
Ragazzi  
da 4 a 10 anni

Dal menu Junior a  
scelta un primo+  
un secondo+ acqua  
0,50cl

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

La giardiniera sott'aceto

I frittini

## SECONDO A SCELTA

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

Tagliata radicchio e scamorza

Accompagnato da patate al forno

## PER CONCLUDERE

Torta cerimonia

Accompagnata da flûte di bollicine Bottega

## SI BEVE CON

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

Vino Vermentino di Sardegna Cala Reale Cantina Selle & Mosca

(1 vino ogni 4 persone)

Acqua e caffè

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