

## *Proposte di Menu per Cene Aziendali*

### *Menu a Base di Carne*

*Aperitivo di Benvenuto*  
*Flûte di Spumante con Stuzzicheria mista*

*Antipasto*  
*Prosciutto Crudo di Parma con*  
*Strudel di Verdurine autunnali e*  
*fonduta di Formaggio*

*Bis di Primi Piatti*  
*Risotto alla Trevisana e Bonarda*  
*Ravioli di Magro in salsa di Noci*

*Secondo Piatto*  
*Filettino di Maiale steccato con*  
*pancetta e Patate al forno*

*Torta Aziendale con Logo*

*Acqua, Caffè*  
*¼ di Vino selezione il Castelletto a persona*

### *Menu a Base di Pesce*

*Aperitivo di Benvenuto*  
*Flûte di Spumante con Stuzzicheria mista*

*Antipasto*  
*Royale di Pesce*

*Bis di Primi Piatti*  
*Risotto ai Frutti di Mare*  
*Penne alla Castelletto*

*Secondo Piatto*  
*Trancio di Salmone in Crosta di Mandorle*  
*su crema di Patate viola*  
*e Dragoncello*

*Sorbetto*

*Torta Aziendale con Logo*

*Acqua, Caffè*  
*¼ di Vino selezione il Castelletto a persona*

*Costo Menu Carne € 40,00 a persona*  
*Costo Menu Pesce € 50,00 a persona*