



LE NOSTRE PROPOSTE DI MENU'

PROPOSTA MENU' € 34,00 A PERSONA ANTIPASTI + PRIMO + SORBETTO AL LIMONE

PROPOSTA MENU' € 40,00 A PERSONA ANTIPASTO + SECONDO + SORBETTO AL LIMONE

PROPOSTA MENU' € 45,00 A PERSONA ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + SORBETTO AL LIMONE

MENU' BIMBI € 20,000 A PERSONA PRIMO + SECONDO + GELATO

VIENE RICHIESTA UNA CAPARRA CORRISPONDENTE A € 10 A PERSONA.

IN CASO DI PRESENTAZIONE AL 100% DEI COMMENSALI LA CAPARRA VERRA' SCALATA DAL CONTO FINALE DEL TAVOLO.

IN CASO DI DEFEZIONI SUPERIORI AL 25% DEI COMMENSALI O ANNULLAMENTO, SENZA ADEGUATO ANTICIPO (24 ORE PRIMA) LA CAPARRA VERRA' TRATTENUTA.

ANTIPASTI:

- Tagliere misto di salumi e formaggi locali
- Crostoni di polenta misti con zola, taleggio, pasta di salame (burola)
- Flan di verdure di stagione con fonduta di taleggio

PRIMI: (POSSIBILITÀ DI CREARE ANCHE UN BIS UGUALE PER TUTTI)

- Risotto al rosmarino mantecato ai freschi di Montevicchia
- Risotto al vino rosso con burola (pasta di salame fresca)
- Paccheri al ragù di selvaggina
- Ravioli alla zucca con fonduta di taleggio
- Pizzoccheri valtellinesi
- Casoncelli alla bergamasca

PER I BAMBINI : PASTA AL POMODORO O PASTA BIANCA

SECONDI: (UNA O DUE REFERENZE UGUALI PER TUTTI)

- Involtino di maiale ripieno di caciocavallo e cime di rapa con patate al forno
- Stracotto di cinghiale con pure di patate
- Brasato di manzo con polenta rustica
- Rollé di cappone cotto a bassa temperatura con verdure di stagione
- Baccalà mantecato con polenta morbida

PER I BAMBINI : COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE

PRIMI E SECONDI SONO SERVITI SU LONGETTE DISPOSTE IN MEZZO AL TAVOLO E DEVONO ESSERE UGUALI PER TUTTO IL TAVOLO (UNA O DUE SCELTE PER PORTATA).

SORBETTO AL LIMONE

Vi ricordiamo che i piatti potrebbero subire delle variazioni in base alla stagionalità dei prodotti.

I MENÙ COMPRENDONO :

minerali e naturali

caffè espresso bio

AGGIUNTA VINO + € 5,00 A PERSONA A SCELTA TRA:

- Valcalepio Rosso - "Le Corne" (rosso fermo)
- Favorita " Gianni Doglia" (bianco fermo);
- Prosecco;

Per eventuali esigenze particolari, come intolleranze alimentari o ospiti vegetariani, vi preghiamo di avvisarci per tempo in modo da potervi accontentare.

CONTATTI:

Osteria lombarda da Pietro, Piazza Italia 2 Merate

039.59.83.315 – info@osterialombarda.