SCIBUI
Osteria moderna

Menù 1 - Vegetariano

Euro 45,00 bevande incluse

Broccoli e cavolfiori gratinati con salsa allo zafferano e spinaci

Allergeni: glutine, latte

*

Risotto al Castelmagno d'alpeggio, mirtilli e nocciole tostate

Allergeni: latte, frutta a guscio, sedano

*

Tortino ai funghi con salsa al Taleggio della Valsassina e verdure miste scottate

Allergeni: glutine, uova, latte

*

Cremoso al pistacchio con salsa al frutto della passione

Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio

Bevande:

Acqua minerale Valverde in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino bianco o rosso (1 bottiglia ogni 3 persone)

Menù 2 - Carne

Euro 50,00 bevande incluse

Tagliere di salumi della tradizione italiana con giardiniera di verdure fatta in casa

Allergeni: sedano, solfiti

*

Maccheroni al ragù di cortile e funghi misti

Allergeni: glutine, latte, sedano, solfiti

*

Aletta di vitello con purea di sedano rapa, erbette e la sua salsa

Allergeni: glutine, latte, sedano, solfiti

*

Tiramisù al caffè espresso Illy

Allergeni: glutine, uova, latte

Bevande:

Acqua minerale Valverde in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino rosso (1 bottiglia ogni 3 persone)

Menù 3 - Pesce

Euro 55,00 bevande incluse

Insalata di seppia con patate mantecate all'olio, sedano, radicchio e briciole di pane

Allergeni: glutine, sedano, molluschi

*

Mezzi paccheri al ragù di gamberi, pomodorini e bottarga

Allergeni: glutine, crostacei, pesce

*

Baccalà in oliocottura con crema di ceci al pepe bianco e cavolo nero

Allergeni: pesce, sedano

*

Lingotto al cioccolato con salsa al lampone

Allergeni: uova, soia, latte

Bevande:

Acqua minerale Valverde in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino bianco (1 bottiglia ogni 3 persone)

Menù 4 - La tradizione lombarda

Euro 55,00 bevande incluse

Tagliere di salumi e formaggi della tradizione lombarda

Allergeni: latte

*

Risotto ai pistilli di zafferano da coltivazione locale e ossobuco alla milanese

Allergeni: latte, sedano

*

Torta sbrisolona con gelato alla crema

Allergeni: glutine, latte, uova, frutta a guscio

Bevande:

Acqua minerale Valverde in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino rosso “Banino” di San Colombano al Lambro (1 bottiglia ogni 3 persone)

Menù 5 - Buffet

Euro 50,00 bevande incluse

Buffet composto da:

Crocchette di patate e prosciutto San Daniele con maionese al prezzemolo

Allergeni: glutine, latte, uova

Bocconcino di polenta con mousse al Taleggio tradizionale e noci

Allergeni: latte, frutta a guscio

Sfere di Parmigiano Reggiano fritte

Allergeni: glutine, latte, uova

Mini hamburger con pulled pork, rucola e cipolla caramellata

Allergeni: glutine, uova, latte, sedano, sesamo

Finger food con hummus di ceci, spinacino e fichi secchi

Allergeni: sesamo

Bignè farcito con mousse di mortadella e granella di pistacchio

Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio

Mini cannolo farcito con tartare di manzo e pomodori secchi

Allergeni: glutine, latte, sesamo

Carpaccio di manzo con salsa tonnata, giardiniera di verdure e salsa al fondo bruno

Allergeni: uova, pesce, latte, sedano, solfiti

Tartelletta con ricotta di bufala e tartare di verdure miste

Allergeni: glutine, uova, latte

Blinis con cremino di capra, salmone affumicato e limone candito

Allergeni: glutine, uova, pesce, latte

Crostino di pane casereccio con paté di fegato e filangè di carote

Allergeni: glutine, latte

Salumi e formaggi della tradizione italiana: coppa piacentina di montagna, speck artigianale dell'Alto Adige, prosciutto crudo San Daniele, salame mariola, pecorino toscano, paglierino del Cilento, formaggella di latte vaccino, Gorgonzola dolce della Valsassina

Allergeni: latte

Primo piatto caldo da scegliersi tra:

Mezzi rigatoni al ragù di manzo allevato a km 0 e Parmigiano Reggiano

Allergeni: glutine, latte, sedano

OPPURE

Gnocchetti sardi all'Amatriciana

Allergeni: glutine, latte

OPPURE

Risotto ai mirtilli e nocciole

Allergeni: latte, sedano, frutta a sguscio

OPPURE

Paccheri alla Norma con ricotta salata

Allergeni: glutine, latte, sesamo

Dessert:

Tiramisù al caffè espresso Illy

Allergeni: glutine, latte, uova

Bevande:

Acqua minerale Valverde in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino bianco o rosso (1 bottiglia ogni 3 persone)

Informazioni generali

Questi menù a prezzo fisso sono pensati per eventi con numero elevato di ospiti; per gruppi inferiori a 15 persone, è possibile scegliere al momento dal nostro menù alla carta.

La prenotazione s'intende confermata al versamento di una caparra pari al 30% del totale (con bonifico bancario, contanti o carte di credito). Il saldo potrà essere effettuato a fine evento in contanti o con carte di credito.

Il numero definitivo dei partecipanti dovrà essere comunicato entro le 48 ore precedenti all'evento; per eventuali defezioni il giorno dell'evento non comunicate precedentemente, è prevista una tolleranza del 10% rispetto al numero di partecipanti comunicato.

Nel rispetto della normativa sulla tracciabilità e salubrità degli alimenti, non accettiamo cibi o bevande portati dall'esterno.