

il Ceppo

— R I S T O R A N T E —

Il Ceppo nel darVi il benvenuto, Vi condurrà attraverso le sue proposte gastronomiche nella sua visione di alta cucina italiana, regalandoVi emozioni sofisticate e sensazioni uniche.

MENU' NOZZE 2020

Aperitivo di entrata, ovvero prosecco e aperitivo analcolico alla frutta e Sangria.

PER COMINCIARE

ANTIPASTI MISTI DEL CEPPPO OVVERO:

Gratin di zucchine, melanzane, peperoni

Caponata di verdure uvette e pinoli

Cipolline in agrodolce

Tagliere di formaggi di capra e vaccino della fattoria

Tagliere di salumi misti nostrani

Brioscine salate con prosciutto crudo Marco D'Oggiono

Mozzarelline fresche con pomodorini pachino

Gamberetti in salsa cocktail

Trota in salsa cocktail

Salmone marinato

Gamberetti Koktail

Insalata Di Mare

Pesciolini In Carpione

Capesante Gratinata

Tartare Di Tonno

Taretare Di Spada

Tartare Di Manzo

Calzoncini pomodoro e mozzarella
Torte salate cima di rapa e salsiccia e ricotta e spinaci
Carpaccio di bresaola con porcini
Tagliere di salumi e formaggi nostrani
Filetto di agone in carpione
Filetto di lavarello in salsa verde
Insalata di polipo e patate
Catalana di mare
Piovra con sedano bianco e olive taggiasche
Salmoncino marinato all'aceto di mele
Tagliere di salumi nostrani
Torta pasqualina uova e carciofi trifolati
Insalata russa della casa
Cipolline all'aceto balsamico
Crocchette di melanzane

.....

PRIMI PIATTI

Ravioli con radicchio e taleggio al burro e salvia.
Ravioli al brasato con ragù di cervo.
Ravioli ricotta e spinaci con crema di carciofi.
Agnolotti alla scarola al burro e salvi.
Calamarata fredda alla crudaiola
Risotto tricolore con pesto, pomodorini e stracciatella
Anolini con ripieno di manzo con brodo di cappone.
Ravioli integrali ripieni con gorgonzola e dadolata di pere.
Ravioli alle ortiche con ripieno di ricotta con crema di basilico
Tagliolini all'arancia con ragù di anatra.
Risotto con funghi porcini della Valtellina e mirtillo della Vallespluga
Risotto con funghi porcini della Valtellina e Liquirizia.
Risotto con crema di pomodori e burrata.
Risotto Cartizze e Rosmarino
Risotto al Barolo e salsiccia.
Risotto con taleggio e aceto balsamico di Modena.

Risotto con asparagi e guanciale.

Risotto al radicchio e taleggio.

Lasagnette verdi vegetariani con crema di zucca, spinacini e fonduta di taleggio

Spatzle All'uovo Ragu Di Selvaggina

Casoncelli Al Grano Saraceno Panna E Pancetta

Ravioloni Di Ricotta Di Bufala Con Pachino E Basilico

Gnoci Di Patate Alla Norcina Panna, Zaferano E Salsiccia

Lasagne al profumo di mare

Crespelle praga e brie

Lasagne classiche

Cannelloni ripieni di pescatrice al ragù di mare

Lasagne di mare con pachino

Casoncelli di grano saraceno panna e pancetta

Crespelle classiche prosciutto e fontina o porcini o ricotta di capra e erbe di campo

.....

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo in crosta di pistacchi con patate al forno.

Filetto di manzo in crosta di nocciole tortino di patate.

Filetto di manzo con funghi porcini trifolati.

Maialino disossato alla birra a pezzetton

Roast-beef con rucola e grana

Maialino iberico da latte con patate e verdure grigliate.

Filetto di branzino alla siciliana

Arrosto di vitello al forno

Maialino nostrano alle erbe cotto al forno

Arrosto di vitello magro o misto

Vitello tonnato

Roast-beef rucola e grana

Filetto di orata in crosta di patate

Ombrina al forno porri e zucchine

Gamberoni al gratin

.....

DOLCE TENTAZIONE

Selezioni di mousse allo jougurt, gianduia, pistaccio, vaniglia etc.

Tagliata di frutta di stagione

Torta mimosa o crostata di frutta fresca

Bicchierini misti di panna cotta, tiramsù e bunet al cioccolato e amaretto

Torta nuziale

OFFERTE CON LOCATION AD USO ESCLUSIVO: MAX 80 POSTI AL COPERTO

Il menù completo di Aperitivo + 5 antipasti + 2 scelta di primi piatti + 2 scelte di secondi piatti + *COPERTO, ACQUA E VINO DELLA CANTINA DEL CEPPO* + torta evento e' di € 80 a persona.

Il menù completo di Aperitivo + 10 antipasti + 2 scelta di primi piatti + 2 scelte di secondi piatti + *COPERTO, ACQUA E VINO DELLA CANTINA DEL CEPPO* + torta evento e' di € 90 a persona.

Successivamente, in caso di interesse ad approfondire, potremmo inserire ulteriori scelte a seconda delle Vs esigenze e formulare un preventivo dettagliato.