

..... 2022 menù "1" x..... persone

Aperitivo di Benvenuto con Stuzzicherie (€ 5,00 opzionale)

ANTIPASTO

I SALUMI SELEZIONATI DI MARCO D'OGGIONO

Prosciutto Crudo "il dolce"
Bresaola di "Chianina"
Salame Nostrano
"Collinetta" sul Crostone
Torta Salata con sapori Stagionali

PRIMO PIATTO

Risotto Bacco Tabacco (scamorza affumicata e Prosecco)

OPPURE*

Tonnarelli al Ragù di Lago

SECONDO A SCELTA TRA:

Tagliata di Manzo "Angus" al Rosmarino

OPPURE*

Riccioli di Lavarello su letto di Verdurine

DOLCE

Torta Personalizzata

(da conteggiare a parte, € 5,00 - Cake designe € 10,00 a porzione)

***PIATTI da SCEGLIERE in FASE di PRENOTAZIONE, INTESO PER L'INTERO TAVOLO**

Flût di Spumante con la torta

Vino Bianco e Rosso doc di nostra selezione

Acqua Minerale

Caffé.....€. 55,00

Compreso nel prezzo si intende una bottiglia di vino ogni 3 persone

RISTORANTE IL GIARDINETTO

DI LA GARDATA SRL

Piazza Garibaldi, 10 23826 Mandello del Lario

P.I. - C.F. 03463810139 r.e.a. LC317468

e-mail pec lagardata@pec.it cap. soc. i.v. 10.000,00

Tel. 0341.700487 – sito web: www.ristoranteilgiardinetto.it

..... 2022 menù "2" x..... persone

Aperitivo di Benvenuto con Stuzzicherie (€ 5,00 opzionale)

ANTIPASTO

secondo Disponibilità del Mercato

*Patè di Lago su Crostone
Agone in Carpione
Salmerino in Salsa Verde
Lucioperca in salsa Mandorle
Trotta Marinata agli Agrumi*

PRIMO PIATTO

Risotto ai Frutti di Mare

OPPURE*

Maccheroni al Torchio con Funghi e Bresaola

SECONDO A SCELTA TRA:

Vitello al Rosmarino cotto a bassa temperatura

OPPURE*

Filetto di Branzino/Orata alla Mediterranea

DOLCE

Torta Personalizzata

(da consegnare a parte, € 5,00 - Cake designe € 10,00 a porzione)

***PIATTI da SCEGLIERE in FASE di PRENOTAZIONE, INTESO PER L'INTERO TAVOLO**

Flût di Spumante con la torta

Vino Bianco e Rosso doc di nostra selezione

Acqua Minerale

Caffé.....€. 59,00

Compreso nel prezzo si intende una bottiglia di vino ogni 3 persone

RISTORANTE IL GIARDINETTO

DI LA GARDATA SRL

Piazza Garibaldi, 10 23826 Mandello del Lario

P.I. - C.F. 03463810139 r.e.a. LC317468

e-mail pec lagardata@pec.it cap. soc. i.v. 10.000,00

Tel. 0341.700487 – sito web: www.ristoranteilgiardinetto.it

..... 2022 menù "3" x..... persone

Aperitivo di Benvenuto con Stuzzicherie (€ 5,00 opzionale)

ANTIPASTO

I SALUMI SELEZIONATI DI MARCO D'OGGIONO

Prosciutto Crudo "il dolce"

Bresaola di "Chianina"

Salame Nostrano

"Collinetta" sul Crostone

Torta Salata con sapori Stagionali

Salmone Marinato all'aneto

Trota con salsa Verde

Spiedino di Gamberi

PRIMO PIATTO

Risotto con Filetti di Pesce Persico

OPPURE*

Maccheroni al Torchio con Salsiccia e Verdure dell'Orto

SECONDO A SCELTA TRA:

Vitello al Rosmarino cotto a bassa temperatura

OPPURE*

Pesce di Lago dal Pescato alla moda del "Giardinetto"

DOLCE

Torta Personalizzata

(da conteggiare a parte, € 5,00 - Cake designe € 10,00 a porzione)

*** PIATTI da SCEGLIERE in FASE di PRENOTAZIONE, INTESO PER L'INTERO TAVOLO**

Flût di Spumante con la torta

Vino Bianco e Rosso doc di nostra selezione

Acqua Minerale

Caffé.....€. 69,00

Compreso nel prezzo si intende una bottiglia di vino ogni 3 persone

RISTORANTE IL GIARDINETTO

DI LA GARDATA SRL

Piazza Garibaldi, 10 23826 Mandello del Lario

P.I. - C.F. 03463810139 r.e.a. LC317468

e-mail pec lagardata@pec.it cap. soc. i.v. 10.000,00

Tel. 0341.700487 – sito web: www.ristoranteilgiardinetto.it

..... 2022 menù "Gourmet" x..... persone

Aperitivo di Benvenuto
Cocktail Alcolico ed Analcolico con Stuzzicherie

ANTIPASTO

Millefoglie di Patate e Porri con crema
di Zucca e Tartufo Nero

Gamberi Tiepidi al Dragoncello con
Agrumi e Misticanze

PRIMO PIATTO

Risotto con Verdurine di Stagione mantecato al Caprino Fresco

OPPURE*

Raviolo di Branzino e Astice con Fiocchi di burrata
e Pomodori Confit

SECONDO A SCELTA TRA:

Filetto di Orata su letto di Finocchi e salsa ai peperoni affumicati

OPPURE*

Guancia di Manzo C.B.T. con Giardinetto di Verdure

DOLCE

Torta Personalizzata
(da consegnare a parte, € 5,00 - Cake designe € 10,00 a porzione)

*PIATTI da SCEGLIERE in FASE di PRENOTAZIONE, INTESO PER L'INTERO TAVOLO

Flût di Spumante con la torta

Vino Bianco e Rosso doc di nostra selezione

Acqua Minerale

Caffé.....€ 75,00

Compreso nel prezzo si intende una bottiglia di vino ogni 3 persone