

RINFRESCO PER BATTESIMO A «BUFFET»  
Alla domenica sera dalle 17.00

Alcolico San Pellegrino  
Coca cola  
Succo di frutta  
Aranciata  
Spumante brut  
Vino rosso della casa

\*\*\*

Vol au vant con mousse di salmone  
Cuori di carciofo sott'olio alla romana  
Salame e coppa nostrani  
Cipolline in agrodolce  
Focacce miste farcite  
Pizzette e canapè  
Quiche lorraine de la maison  
Ciliegine di mozzarella  
Tris di verdure  
Bruschette miste  
Olive Ascolane  
Patata alla crema  
Insalata di farro  
Insalata di riso

\*\*\*

Caserecce gamberi e zucchini

\*\*\*

Torta chantilly con moscato

\*\*\*

Caffè alla fiamma

**€28,00**

o Per i bambini da 1 a 5 anni si consiglia menu alla carta.



## **MENU CASTEL DE LEVES**

«Uncia»

Speck del tirolo con cetriolini  
coppa dei colli piacentini  
Cuore di carciofo sott'olio alla romana  
Cipolle in agrodolce  
Bocconcini di formaggio  
Alborelle in carpione  
Insalata di farro con cozze e pomodorini

Risotto zenzero e limone  
Caserecce con gamberi e zucchine

Roast-beef all'inglese con patate  
Rullata di tacchino glassato alla vernaccia  
con champignon e carote vichy

Semifreddo della casa

Caffe alla fiamma

**€38,00**

**(Compreso di vino e acqua a volontà)**

- Questo menu è consigliato per battesimi, prime comunioni, cresime, anniversari di nozze. Domenica sera dalle 18.00 in poi sconto del 15%
- Possibilità di sostituzione del semifreddo dello chef con torta di pasticceria (Chantilly-Millefoglie- Diplomatica-St.Honoré)+ spumante € 5,00
- Per i bambini da 1 a 10 anni si consiglia menu alla carta.

Dati bancari: Forever Srl- Banca Intesa Sanpaolo - Filiale Asso  
IBAN IT85V0306950900100000000850

### MENU RUSTICO

Polenta "uncia"  
Bocconcino di polenta con funghi  
coppa, fiocchi di speck del tirol,  
salamino di cavallo e salame nostrani  
cipolle in agrodolce  
carciofi alla romana  
carpione della casa  
torta salata dello chef  
bocconcino di formaggio

Risotto alla milanese  
Gnocchi alla vernaccia  
( pancetta, pistacchi,panna)

Polenta con:  
Gropino in guazzetto rosso  
Brasato di manzo  
Cervo in salmì

Semifreddo dello Chef

Caffè

Acqua minerale  
Un bicchiere di vino rosso

**a persona € 38,00**

- o Possibilità di sostituzione del semifreddo dello chef con torta di pasticceria (Chantilly-Millefoglie-Diplomatica-St.Honoré)+ spumante €5,00
- o Nel caso in cui si prenoterà il menu in anticipo, sarà compreso nel prezzo il vino della casa (a volontà).
- o Per i bambini da 1 a 10 anni si consiglia menu alla carta.
- o I nostri menu completi sono per un minimo di due persone.

Dati bancari:

Forever srl –  
Banca Intesa Sanpaolo - Filiale Asso  
IBAN IT85V0306950900100000000850