

*via Bizzarone, 23  
22077 - Olgiate Comasco (CO)  
info@caverda.it - www.caverda.it  
tel. 031 944258*



# *MENU" CERIMONIA*

## *Antipasto*

*Selezione di salumi nostrani con formaggi  
d'alpeggio, giardiniera di verdure  
torta salata, mondeghili di carne al sugo di  
pomodoro al fior d'origano*

## *Bis di primi*

*Risotto carnaroli pavese mantecato agli asparagi  
verdi e fior di zafferano*

*(Stagionalità degli asparagi Aprile - Maggio e  
Giugno)*

*in alternativa per i mesi di Luglio - Agosto e  
Settembre:*

*Risotto carnaroli pavese mantecato alle  
zucchinette in fiore e zafferano*

*Millefoglie di pasta fresca all'uovo con ragout di  
Luganega e scagliette di Padano*

## *Un secondo a scelta (uguale per tutti) con contorno:*

*Tagliata di manzetta cotta in graticola ,  
affiorato d'oliva, erbe aromatiche e sale di  
maldon*

*Arrostino di reale di vitello, battuto d'erbe e  
ristretto di cottura*

*Contorni: patate al rosmarino o  
Casseruola di ortaggi*

*Vino sfuso, acqua e caffè*

*46,00€*

*Il menù per i bambini di età compresa tra 3 e  
10 anni avrà un costo di 18,00 euro e sarà  
compreso di antipasto, pasta (sugo, pesto e  
bianca) e cotoletta inpanata con patate al forno*

*Il menù si intende escluso di torta e spumante;  
è possibile prenotarla al costo di 30 euro/Kg*