

AL RISTORANTE CEREDA PROPONIAMO PER IL SUO EVENTO UNA SELEZIONE DI PIETANZE DA POTER SCEGLIERE PER COMPORRE IL MENU PERFETTO

UNA SCELTA MINIMA DI DUE PIETANZE PER MENU

UN MASSIMO DI DUE MENU PER EVENTO

UN MINIMO DI 8 PERSONE PER EVENTO

ANTIPASTI FREDDI E CALDI:

TATAKI DI MANZO (100 GR) AI TRE PEPI, CREMA DI PATATE AFFUMICATA E SALSA TERIYAKI -18.00 CHF

PATÉ DI VITELLO DELLA CASA, SPINACINO, MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE
E SOFFICE PAN BRIOCHE -14.00 CHF

SALMONE SWISS LACHS DI LOSTALLO MARINATO AGLI AGRUMI, BOCCONCINO DI PAN BRIOCHE E BURRO
AROMATIZZATO ALLA BARBABIETOLA -16.00 CHF

MANTECATO DI MERLUZZO ALL'OLIO D'OLIVA EXTRA VERGINE SU CIALDA DI MAIS, ASPARAGI CROCCANTI
ED EMULSIONE AL PREZZEMOLO -14.00 CHF

CAPONATINA SICILIANA, GELATO GASTRONOMICO AL BASILICO E CREMA DI BURRATA -12.00 CHF

PASTE E RISOTTI:

RAVIOLONE AL BRASATO E IL SUO JUS, CREMA DI ZAFFERANO E PARMIGIANO -14.00 CHF

PACCHERO DI GRAGNANO AI TRE POMODORI STRACCIATELLA E VERDE DI PISTACCHIO -16.00 CHF

RISOTTO CARNAROLI AL NERO DI SEPPIA, CREMA DI FAVE E BOCCONCINI DI GAMBERO ROSSO -20.00 CHF

CANNELLONE VEGETARIANO AI TRE COLORI -12.00 CHF

PIATTI PRINCIPALI: "CARNE, PESCE, VEGETARIANO"

TONDINO DI VITELLO (180 GR) IN DOLCE COTTURA, IL SUO FONDO (PUREA DI PASTINACA
E CAROTINA ARROSTITA) -24.00 CHF

CONTROFILETTO BLACK ANGUS (150 GR) AL PUNTO ROSA, SALSA ALLA SENAPE E MIELE
(PATATA COPPATA E CAVOLO NERO) -32.00 CHF

TRANCIO DI LUCCIOPERCA IN OLIO COTTURA (CREMA DI LENTICCHIE BELUGA E PORRO BRUCIATO) -26.00 CHF

VARIAZIONE DI MELANZANA, ARACHIDI E CRUMBLE AL CACAO -15.00 CHF

DOLCI AL CUCCHIAIO:

TORTINO CIOCCOLATO AL CUORE FONDENTE, COULIS DI LAMPONI E GELATO ZENZERO
E CIOCCOLATO BIANCO -12.00 CHF

SEMIFREDDO AL MANGO, BISCOTTINO DI FROLLA E SALSA AL CACAO -10.00 CHF

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, POLVERE DI MERINGA, CREMA AL MIELE E TIMO -8.00 CHF

DELIZIA ALLA FRAGOLA -10.00 CHF

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI AL TAVOLO -14.00 CHF