

# Banchetti & Cerimonie

2 0 2 0

## glaciale

### ANTIPASTI

Veli di tonno marinato all'olio al balsamico  
Insalata di polipo, seppia e patate con pomodorini al balsamico  
Bauletto caldo di salmone ed erba cipollina in pasta fillo  
Rotolo di spada fresco con bastoncini di verdure scottate  
Crudo di Parma D.O.P 24 mesi con bocconcino di bufala  
Cannoncino di asparago con crudo e parmigiano  
Rollè di manzo con caprino e olio tartufato  
Piccola sfoglia con tomino e speck di montagna

### PRIMI

Risottino mantecato all'astice con pomodoro fresco e basilico  
Pasta con zafferano, filanger di speck e funghi porcini

### SECONDI

Filetto di orata al forno con salsa alla mediterranea  
Gamberone scottato al rosmarino  
*verdurine tornite al balsamico*

### SORBETTO

Tagliata di manzo con ruchetta selvatica e scaglie di grana  
all'olio caldo aromatizzato  
*spicchi di patate sabbiose*

### DESSERT

Torta cerimoniale  
Caffè

### DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione  
Minerale e Naturale  
Prosecco

## tropicale

### ANTIPASTI

Carpaccio di spada fresco con crostino e grani di pepe rosa  
Insalatina di mare con scacchiera tricolore e olio alla mentuccia  
Fagottino di pesce con verdure allo zafferano  
Spiedo di polipo con pancetta e scamorza affumicata  
Bresaola della Valtellina con rucola e grana  
Culatello delle valli con bastoncino di branzi dorato  
Lonza affumicata all'olio di senape e germogli di soia  
Crostone di polenta con finferli e brie

### PRIMI

Risottino imperiale con tocchetti di astice, granchio e gamberi  
Rigatoni con funghi porcini, mascarpone e granella di pistacchi

### SECONDI

Filetto di spigola agli agrumi  
Gamberone alla griglia  
Frittura mista di paranza in centro tavola  
*quadrucchi di zucchine alla mentuccia*

### SORBETTO

Tagliata di manzo all'olio caldo aromatizzato con grana e  
aceto balsamico  
*rondelle di patate al rosmarino*

### DESSERT

Torta cerimoniale  
Caffè

### DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione  
Minerale e Naturale  
Prosecco

# info & prezzi

2 0 2 0

## **MENU GLACIALE**

€ 42,00

## **MENU TROPICALE**

€ 44,00

## **MENU BAMBINI**

€ 25,00

**in aggiunta**

### **APERITIVO**

€ 4,00

**per banchetti da lunedì a giovedì**

**SCONTO 10%**

**escluso festività**

I prezzi indicati si intendono IVA compresa per almeno un minimo di 10 persone

Siamo a Vostra disposizione per chiarimenti o modifiche ai menu proposti secondo le Vostre esigenze



Via Belvedere, 20  
20056 Trezzo Sull'Adda (MI)  
tel. 02 9090546  
[www.terrazzasulladda.com](http://www.terrazzasulladda.com)