

Piatti Broncarda

Aperitivo a buffet: stuzzichini rustici, cocktail alcolico, analcolico e vino bianco della casa

- antipasti misti di torta frita, salumi misti, giardiniere e crema di parmigiano

- primi: tortelli d'erbetta

chicche della nonna

pisarei e faso'

tagliolini integrali con speck e carciofi

ravioli di stracchino con porcini e tartufo

tagliolini al ragù di anatra o cinghiale

gnocchetti di zucca al ragù
ravioli al cinghiale

risotti vari (parmigiana, funghi, salsiccia, champagne, arlecchino, asparagi ecc...)
paste al forno come lasagne, nidi di rondine, crespelle (prosciutto e formaggio o funghi o asparagi) ecc.

ravioli patate e porcini

gnocchetti tricolore al culatello

- secondi: arrostiti misti

punta di vitello farcita

arrosto ai funghi porcini

pollo ai funghi porcini

tagliata all'aceto balsamico

cinghiale

coppa aromatizzata al forno con cipolle di tropea caramellate

rosbeaff

grigliata mista alla brace

- contorni: patate, verdure grigliate, verdura fresca

- sorbetto al limone e/o macedonia e/o spiedino di frutta fresca

- torte miste della casa

- acqua, vino della casa, caffè

- Torta da pasticceria e spumante possiamo procurarveli noi (pasticceria Capra di Fiorenzuola d' Arda), ma sono extra.

Menù con antipasto, 2 primi, secondi, contorni, dolci della casa, bevande della casa, si aggira sui 28€ a persona, e 15€ i bambini dai 3 ai 10 anni