

Menù Gardenia

Sangria e cocktail analcolico con gran buffet di cosine buone

Antipasti (scelta di otto)

Bresaola punta d'anca, in carpaccio - Speck tirolese con champignon
Pancetta al pepe nero - Bruschette al lardo di Colonnata - Coppa di Parma
Cubetti mortadella tipica Modenese - Prosciutto crudo di Langhirano
Coppa di testa - Salame Felino - Prosciutto cotto di San Secondo
Salsicce casalinghe all' aceto balsamico, servite crude coi fagioli
Frittatina di verdure in carpione - Insalata di riso - Insalata russa
Insalatina Waldorf con panna, ananas, noci e mele - Insalata di mare mista
Cocktail di gamberetti in salsa rosa - "Chupin" di mare caldo con crostini
Tartine di salmone fumè - Tartine al caviale rosso e nero

Primi piatti (scelta di tre)

Gramigna Modenese alla salsiccia - Tagliolini al limone
Lasagne al ragù di carne e besciamella - Strisciole al sugo d'anatra
Crespelle di magro gratinate con formaggio e spinaci
Crespelle "Pianura Inn" coi porcini - Tagliatelle con porcini e speck
Pasticcio di tortellini - Tortelloni al gorgonzola e noci
Gnocchi con panna, prosciutto e piselli
Risotto "vecchia Modena" con salsiccia e spinaci - Risotto ai porcini
Risotto ai frutti di mare - Risotto con gamberetti e rucola
Tagliolini fattincasa al salmone fumè
Pennette con gamberetti e rucola

Entree di pesce (scelta di uno)

Branzino al cartoccio - Orata al forno
Salmone fresco servito con salsine alla Canadese
Pesce Spada al pomodoro fresco
Zuppetta di pesce con crostini
... contorno insalata mista di stagione ...

- continua -

- segue -

Sorbetto al limone

Pietanze di carne (scelta di due)

Fesa di vitello al forno, con asparagi e prosciutto

Agnello arrostito con carciofi

Bracioline di maiale con purè gratinato e funghi porcini in umido

Noce di vitello glassata, con verdure al burro - Anatra agli agrumi

Maialino da latte cotto nel forno a legna

Cosciotto di maialino con carotine al burro

Cervo brasato con crostoni di polenta - Faraona alla crema di verdure

Fesa di tacchinella ripiena, al cognac

Roast Beef al rosmarino, servito tiepido

Zampone tipico Modenese con spinaci saltati al burro

... contorno sempre di patatine fritte ...

I tre Dessert

Una noce di buon parmigiano reggiano

Gelato con frutti di sottobosco

Torta celebrativa (da scegliere)

Caffè

Vini di nostra selezione

Acqua minerale e bevande a volontà

50,00 € a persona

RISTHOTEL PIANURA INN

Ingresso 1: Viale Lombardia 21 - Ingresso 2: via del Campo 20

Busnago (MI) 039 695330 / 039 6957412 / Fax 039 6959025 e-mail: info@pianurainn.com

Autostrada A4 MI-VE, uscita Trezzo sull' Adda o Cavenago/Cambiago, indicazioni Busnago.