



Aperitivo iniziale

Pizzette al pomodoro , Focaccia farcita , Olive all'ascolana

Sfogliatine vari gusti , Scaglie di grana , Jalapenos al fromaggio piccantini
provole panate , bruschette al pistacchio e mortadella / ricotta e salmone fume'

Analcolico alla frutta , Spumante brut selezione Stockholm

€ 7 a persona

Proposta I

€ 40 a persona

Antipasto di terra :

*Crudo di Parma con bufalina pugliese , bresaola della Valtellina con scagliette di grana ,
salame del contadino , speck del Tirolo co formaggio di monte e cetriolino
Giardiniera in agrodolce*

Risotto mantecato con carciofi, salamella nostrana e sugo d'arrosto

Arrotolato di vitello lardellato , con patate al forno e pallina di polenta

Dolce

Caffè'

Bevande incluse – vino escluso

Aggiungi al tuo menu'

- + € 7 a persona aperitivo di benvenuto (vedi pagina iniziale)
- + € 5 a persona torta fresca della nostra pasticceria personalizzata con spumante
- + € 6 a persona Vini della franciacorta rosso e bianco

Proposta II
€ 45 a persona

Antipasto di terra :

*Grudo di Parma con bufalina pugliese , bresaola della Valtellina con scagliette di grana ,
salame del contadino , Coppa piacentina
Giardiniere in agrodolce
Tortino caldo ai funghi su fonduta valdostana*

*Risotto mantecato al mascarpone granella di pistacchio e sfilacci di farafona
Mezze maniche con zafferano , bacon e gherigli di noci*

Tagliata di manzo "casa Mazza" alla Robespierre con patate sabbiate

Dolce

Caffè'

Bevande incluse – vino escluso

Aggiungi al tuo menu'

- + € 7 a persona aperitivo di benvenuto (vedi pagina iniziale)
- + € 5 a persona torta fresca della nostra pasticceria personalizzata con spumante
- + € 6 a persona Vini della franciacorta rosso e bianco
-

Proposta III
€ 50 a persona

Antipasto di terra :

Crudo di Parma stagionato con carciofo all'extravergine

Flan caldo agli asparagi su fonduta valdostana

*Risotto mantecato alla zucca polvere di liquirizia e chips di pancetta dolce
Fusilloni alla Stockholm (salsa ai 3 di pomodorini , parmigiano e speck)*

*Filetto di maialino da latte al punto rosa con funghi misti di bosco
Costolettina d'agnello in crosta di pane*

Semifreddo

Caffè'

Bevande incluse – vino escluso

Aggiungi al tuo menu'

- + € 7 a persona aperitivo di benvenuto (vedi pagina iniziale)
- + € 5 a persona torta fresca della nostra pasticceria personalizzata con spumante Fc
- + € 6 a persona Vini della franciacorta rosso e bianco
-

Proposta IV
€ 55 a persona

Carpaccio di Black Angus fume' con rucollette ,parmigiano e noci

Antipasto di mare :

*Spada fume' con olive taggiasche , piovra calda su letto di purea di piselli ,
code gamberi in pasta fillo con salsa agrodolce , polentina con baccala'*

Risotto allo champagne e gamberetti

Frittura di calamari code gamberi , carote e zucchine

Tagliata di manzo "casa Mazza" con patate al rosmarino

Mousse al pistacchio

Caffè'

Bevande incluse – vino escluso

Aggiungi al tuo menu'

- + € 7 a persona aperitivo di benvenuto (vedi pagina iniziale)
- + € 5 a persona torta fresca della nostra pasticceria personalizzata con spumante fc
- + € 6 a persona Vini della franciacorta rosso e bianco

Proposta V
€ 60 a persona

Crudo di Parma con tortino caldo con salame del contadino

Antipasto di mare caldo e freddo :

*Spada fume' con olive taggiasche , piovra calda su letto di purea di piselli ,
code gamberi in pasta fillo con salsa agrodolce , polentina con baccala'*

Risotto mantecato con carciofo cotto e croccante, polvere di liquirizia e gamberone alla plancia

(piatto alternativo a chi non mangia pesce)

Un secondo a scelta

Frittura di calamari e code di gamberi

Grigliatina di pesci di mare

Tagliata di manzo "Casa Mazza" alla Robespierre

Filetto di maialino con funghi porcini e patate al forno

Sorbetto al limone

Dolce

Caffè'

Bevande incluse – vino escluso

Aggiungi al tuo menu'

- + € 7 aperitivo di benvenuto (vedi pagina iniziale)
- + € 5 torta fresca della nostra pasticceria personalizzata
- + € 6 Vini della franciacorta "Cascina S.Pietro

Proposta VI
€ 65 a persona

Tortino di ricotta e funghi porcini su fonduta valdostana

Antipasto di mare :

*Spada fume' con olive taggiasche , piovra calda su letto di purea di piselli ,
code gamberi in pasta fillo con salsa agrodolce e baccala' mantecato con polenta*

Risottino mantecato con piselli , capesanta alla plancia e crema di burrata al lime

Grigliatina di mare mista

Tagliata di manzo "casa Mazza" alla Robespierre con patate al forno

Semifreddo alla vaniglia

Caffè'

Bevande incluse – vino escluso

Aggiungi al tuo menu'

- + € 7 a persona aperitivo di benvenuto (vedi pagina iniziale)
- + € 5 a persona torta fresca della nostra pasticceria personalizzata con spumante Fc
- + € 6 a persona Vini della franciacorta rosso e bianco

Proposta VII
€ 70 a persona

Pupoletta mais, fonduta salsiccia e tartufo nero

Catalana di gamberi con verdure croccanti cialda al rosmarino

*

Risotto asparagi, vongole veraci e menta

Melanzana alla parmigiana fatta a raviolo

*

Alzata di gamberoni grigliati e frittura di calamari e verdure

Sorbetto al mandarino

Filetto di vitello ai tre pepi con mix di funghetti e patate

alle erbe di campo

Bevande incluse – vino escluso

Aggiungi al tuo menu'

- + € 7 a persona aperitivo di benvenuto (vedi pagina iniziale)
- + € 5 a persona torta fresca della nostra pasticceria personalizzata con spumante Fc
- + € 6 a persona Vini della franciacorta rosso e bianco