



MENÙ PER MINIMO 30 PERSONE

€ 45 A PERSONA

(nessuna gratuitá prevista)

**SONO COMPRESI 1 BOTTIGLIA DI VINO DELLA CASA OGNI 4 PERSONE
+ 1 BOTTIGLIA (1L.) DI ACQUA OGNI 2 PERSONE + CAFFÉ**

OUVERTURE +ARIE+ RECITATIVI + CORO + FINALE

(Un piatto a scelta per ogni categoria)

L'OUVERTURE

-SALUMI MISTI DEL TERRITORIO

Salame di Cremona IGP "Mariola", Culatello di Zibello DOP stagionato 40 mesi , Coppa stagionata piacentina DOP

-SFORMATINO DI VERDURE CON SALSA DI POMODORINI E ANETO

-MIXED CURED MEATS FROM THE TERRITORY

Cremona's Salami IGP "Mariola", Zibello's Ham Culatello DOP aged 40 months, Piacenza's Ham Coppa DOP seasoned

-VEGETABLES FLAN WITH CHERRY TOMATOES SAUCE AND DILL

LE ARIE

-CAMELLE RICOTTA E SPINACI

serviti con burro e grana

-LASAGNE VERDI DELLA CASA

con ragù di verdure

-CREPPE CASERECCHE

con ripieno di fontina, prosciutto cotto, porri

-LASAGNE DELLA CASA

con ragu' di carne, besciamella, grana padano*

-GIGLI ai due pomodori

-MACCHERONCINI LAVORATI AL TORCHIO*
all'ortolana

-CAMELLE WITH RICOTTA AND SPINACH

served with butter and grana padano cheese

-HOMEMADE GREEN LASAGNA

with vegetables ragù

-HOMEMADE CREPES

stuffed with fontina cheese, ham and leeks

-HOMEMADE LASAGNA

with meat sauce, bechamel and grana padano cheese

-GIGLI PASTA with two tomatoes

-LITTLE MACARONI WORKED IN THE PRESS
with vegetables ragu'

I RECITATIVI

-COTECHINO DI CREMONA E PURÉ SPEZIATO DI PATATE

-FARAONA DI CORTILE AL FORNO

-GERETTO DI MAIALINO ARROSTO

-STINCHETTO DI AGNELLO

-COSCIE D'ANATRA ARROSTO

-VITELLO TONNATO

-CREMONA'S COTECHINO AND MASHED POTATOES WITH SPICES

-GUINEA FOWL BAKED

-ROAST LITTLE PIG (GERETTO)

-SMALL LAMB SHANK

-ROAST DUCK LEG

-VEAL WITH TUNA SAUCE

CORO

-PATATE ARROSTO

-VERDURE SAPORITE IN COCOTTE

-SPINACI AL BURRO E GRANA

-POLENTA FRESCA

-ROAST POTATOES

-TASTY VEGETABLES IN COCOTTE

-SPINACH WITH BUTTER AND GRANA CHEESE

-FRESH POLENTA

IL FINALE

-CROSTATA ESTIVA DEL CENTRALE

con Pesche e Prugne

-TORTINA MERINGA

con frutti di Bosco

-TORTINA MERINGA

con marron glaces

-BAVARESINA

-CENTRALE'S SUMMER FRUITS TART

With peaches and plums

-MERINGUE CAKE

With Berries

-MERINGUE CAKE

With Marron Glaces

-BAVARIAN CAKE