



GIOVANNA PASSERI

Agriturismo
& Scuola di Cucina

MENU CERIMONIE

Proposta 1

Benvenuto dalla cucina: bignè salato con mousse di caprino e olive

Selezione di salumi e formaggi del territorio con le nostre confetture

Risotto, Carnaroli Riserva San Massimo,
allo zafferano padano e riduzione di vino rosso

Arrosto di vitello con salsa bianca alla salvia e limone
e soffice di patate e carota glassata

Sorbetto

TORTA DI CERIMONIA da scegliere tra:
Frolla con crema pasticcera e frutta fresca
Frolla con ganache al cioccolato e fragole

Caffè

Brigante Rosso 2024, IGT Terre Lariane Azienda agricola La Costa

Brigante bianco 2025, IGT Terre Lariane Azienda agricola La Costa,
Moscato,

Acqua minerale naturale e frizzante

€ 70,00 a persona



GIOVANNA PASSERI

Agriturismo
& Scuola di Cucina

Proposta 2

Selezione di salumi e formaggi di fattorie locali con le nostre salse e confetture
Flan di erbette dell'orto con salsa al Grana Padano e fritturina in pastella

Risotto, Carnaroli Riserva San Massimo, al rosmarino e limone

Oppure

Risotto, Carnaroli Riserva San Massimo, bianco alla parmigiana e sugo d'arrosto

Aletta di manzo allevato in Brianza all'olio, prezzemolo e limone
con soffice di patate

Sorbetto al limone

TORTA DI RICORRENZA da scegliere tra:

Chantilly alle fragole

Frolla con crema pasticcera e frutta fresca

Millefoglie croccante con crema chantilly

Frolla con ganache al cioccolato e lamponi

Cheesecake ai frutti di bosco

Caffè

Rosso del Lario "Ca del Mot" 2024 Cantine Angelinetta,
Bianco Le Calderine 2025 Cantine Angelinetta,
Moscato,

Acqua minerale naturale e frizzante

€75,00 a persona

Proposta 3

Carpaccio celtico con caprino di fattoria e verdure all'agro
Flan di erbe dell'orto, salsa al grana padano e fritturina in pastella

Risotto mantecato allo zafferano e luganega
(oppure Risotto mantecato ai piselli, basilico e grana padano)
Ravioli fatti in casa al formaggio fresco, maggiorana e pomodorini dell'orto

Involtoni di vitello, al prosciutto e mozzarella
su vellutata di patate al prezzemolo e limone

Sorbetto alla frutta

TORTADICERIMONIA da scegliere tra:
Chantilly alle fragole
Frolla con crema pasticcera e frutta fresca
Millefoglie croccante con crema chantilly
Frolla con ganache al cioccolato e lamponi
Cheesecake ai frutti di bosco

Caffè

Lugana 2025 DOC Ca' dei Frati,
Brigante Rosso 2024, IGT Terre Lariane Azienda agricola La Costa,
Moscato
Acqua minerale naturale e frizzante

€ 85,00 a persona

Dettagli dell'offerta

I costi indicati comprendono: menù descritto, apparecchiatura con fine tovagliato e servizio. Eventuali extra richiesti dal cliente verranno addebitati nel conteggio finale. Per i bambini fino ai 10 anni di età è possibile concordare un MENU' BAMBINI: Salame e prosciutto, Pasta al pomodoro o al parmigiano, Cotoletta con patate al forno, Sorbetto e Torta di ricorrenza - COSTO: € 38,00 cadauno. Il costo del menù verrà addebitato per il numero di invitati confermati entro le 48 ore precedenti l'evento.

La prenotazione si ritiene confermata a seguito del versamento di un acconto del 30% dell'importo totale stimato per l'evento in base al menù scelto e al numero di persone. L'esclusiva di una delle nostre sale è garantita soltanto per gruppi di minimo 20 adulti.