



EDIZIONE 2024-2025

Chiediamo cortesemente di scegliere un menù che sia comune per tutti commensali.

Per gli ospiti con eventuali restrizioni alimentari, lo Chef preparerà pietanze alternative.

Il menu potrà essere modificato secondo le Vostre esigenze e in base alle sostituzioni il prezzo per persona potrà variare.

Dove c'è una torta, c'è speranza!



MENU GIRASOLE (DEDICATO ALLE ORE POMERIDIANE)

Dal nostro buffet

Bollicina di benvenuto o analcolico alla frutta

*Selezione di salumi e formaggi con miele e marmellate,
Mousse di zola dolce, salsa di pere e croccante di 'nduja su crostino di pane,
Piccoli flan di verdura con velo di pecorino,
Tranci della nostra pizza margherita,
Polpette di riso,
Piccoli panzerotti alla pizzaiola,
Tartare di chianina con salsa alla rucola e maionese al curry,
Caramella di pasta sfoglia con melanzana e speck,*

Riso Carnaroli del Pavese alla melanzana bruciata, noci e stracciatella

O

Riso Carnaroli del Pavese al pesto di asparagi e scamorza affumicata

Torta chantilly

*Acqua gasata e naturale
Vino Aglianico e Falanghina
Prosecco e Moscato D'Asti
Caffè e amaro*

Costo del menu euro 55,00 a persona

La proposta comprende:

- Coperto e mise en place*
- Tutto il menù descritto*
- Vino Aglianico e Falanghina senza limitazione*

È possibile richiedere:

- Centrotavola floreali*
- Torte personalizzate*
- Piccola pasticceria*
- Selezione di amari e distillati*



MENU ACERO BIANCO

*Bollicina di benvenuto e analcolico alla frutta
Con polpettina di manzo e maiale su vellutata di piselli*

Flan di zucchini su crema di pomodoro e fondente di ricotta al fumo

Riso Carnaroli del Pavese, melanzana bruciata, noci e stracciatella

O

Riso Carnaroli del Pavese al pesto di asparagi e scamorza affumicata

*Maialino arrosto e la sua salsa
Patate al forno*

Torta chantilly

*Acqua gasata e naturale
Vino Aglianico e Falanghina
Prosecco e Moscato D'Asti
Caffè e amaro*

Costo del menu euro 55,00 a persona

La proposta comprende:

- Coperto e mise en place*
- Tutto il menù descritto*
- Vino Aglianico e Falanghina senza limitazione*

È possibile richiedere:

- Aperitivo all'esterno con aperol/campari spritz accompagnato da dry snack(€ 7,00)***
- Centrotavola floreali*
- Torte personalizzate*
- Piccola pasticceria*
- Selezione di amari e distillati*



MENU ACERO ROSSO

Dal nostro buffet

Bollicina di benvenuto o analcolico alla frutta

Selezione di salumi e formaggi con miele e marmellate

Piccoli flan di verdura con velo di pecorino

Tranci della nostra pizza margherita

Polpette di riso

Riso Carnaroli del Pavese al pesto di asparagi e scamorza affumicata

Cannelloni alla bolognese

Maialino arrosto e la sua salsa

Patate al forno

Torta chantilly

Acqua gasata e naturale

Vino Aglianico e Falanghina

Prosecco e Moscato D'Asti

Caffè e amaro

Costo del menu euro 64,00 a persona

La proposta comprende:

- Coperto e mise en place*
- Tutto il menù descritto*
- Vino Aglianico e Falanghina senza limitazione*

È possibile richiedere:

- Centrotavola floreali*
- Torte personalizzate*
- Piccola pasticceria*
- Selezione di amari e distillati*



MENU ACERO NERO

Dal nostro buffet

Bollicina di benvenuto, cocktail alcolico e analcolico

*Selezione di salumi e formaggi con miele e marmellate,
Mousse di zola dolce, salsa di pere e croccante di 'nduja su crostino di pane,
Piccoli flan di verdura con velo di pecorino,
Tranci della nostra pizza margherita,
Polpette di riso,
Piccoli panzerotti alla pizzaiola,
Tartare di chianina con salsa alla rucola e maionese al curry,
Caramella di pasta sfoglia con melanzana e speck*

*Riso Carnaroli del Pavese al pesto di asparagi e scamorza affumicata
Cannelloni alla bolognese*

*Maialino arrosto e la sua salsa
Patate al forno
Agrodolce di cavolo viola*

Torta da cerimonia

*Acqua gasata e naturale
Vino Aglianico e Falanghina
Prosecco e Moscato D'Asti
Caffè e amaro*

Costo del menu euro 75,00 a persona

La proposta comprende:

- Coperto e mise en place*
- Tutto il menù descritto*
- Vino Aglianico e Falanghina senza limitazione*
- Torta personalizzata dal nostro catalogo*

È possibile richiedere:

- Centrotavola floreali*
- Piccola pasticceria*
- Selezione di amari e distillati*



- Per bambini fino ai 10 anni è prevista una riduzione del 25% su menù sopra indicati altrimenti proponiamo "il menù bambino" al prezzo di 28,00€ che comprende:

*Prosciutto cotto e salame
Pasta a scelta
Cotoletta e patatine
Torta come adulti*

- Le proposte sopra riportate sono delle idee di menù ampiamente modificabili ed adattabili alle vostre esigenze culinarie.

- Per la conferma della prenotazione occorre indicare il numero presunto dei partecipanti e versare un anticipo pari al 10% della somma totale presunta, ulteriori modifiche potranno essere effettuate non più tardi di tre settimane prima della data dell'evento indicando la presenza di eventuali commensali con allergie, intolleranze ed esigenze alimentari particolari.

- 10 giorni prima dell'evento dovremo avere il numero minimo garantito di partecipanti.

Il saldo avviene il giorno dell'evento alla cassa del ristorante secondo il numero minimo garantito comunicato entro la scadenza.

DUE 22 S.R.Ls. (La Camilla di Osnago)

Via Tintoretto 10 20093 COLOGNO MONZESE (MI)

P.IVA / C.F. 12235330961

Banca: Banco BPM IBAN IT38 C 05034 32640 000000008343

SDI: USAL8PV