



PRANZO CERIMONIA 2024

Aperitivo e antipasti serviti al tavolo

Spumante extra dry
Analcolico alla frutta
Assortimento di salumi “La Camilla” con cacio medio
e confettura di cipolla
Mini quiche Lorraine
Involtini di melanzana
Tramezzini tonnè
Mini tartare di manzo con maionese al lime
Focaccia ai pomodorini ed origano
La nostra giardiniera

⊗
Riso Carnaroli del pavese ai carciofi e mollica croccante di pancetta
Cannellone alla bolognese

⊗
Vitello cotto al rosa con la sua riduzione
su
spadellata di patate novelle e verdure di stagione agli aromi della cascina

⊗
Sorbetto al limone

⊗
Torta da cerimonia

⊗
Caffè e digestivo de “La Camilla”

⊗
Acqua naturale e gassata
Vino rosso e bianco da nostra selezione
Spumante Brut e Moscato

Bambino 0/4 anni alla carta

Menù bambino 5/11 anni

Aperitivo e antipasti servito al tavolo
Pasta a scelta
Cotoletta di pollo alla milanese con patatine
Torta e 1 Bibita

ADULTI € 75,00 - BAMBINI € 30,00

Le sale sono disponibili dalle 12.30 alle 16.30.

La Camilla prepara piatti alternativi per persone allergiche, intolleranti, celiache e vegetariane.

EVENTUALI ALLESTIMENTI FORNITI DAL CLIENTE DOVRANNO ESSERE PORTATI CONTESTUALMENTE ALL'ARRIVO.

Via Vignola 24, 23875 Osnago (LC) Tel. +39 351 6565617
osnago@lacamilla.it
www.lacamillaosnago.com



Apericena Primavera Estate 2024 servito al tavolo **per ogni occasione di festa**

Tagliere di salame nostrano e coppa piacentina
Strudel salato con verdure di stagione
Canapè con tartare di manzo, maionese all'arancia e zenzero Bruschette con concassè di
pomodori freschi, olive nere e capperi Olive ripiene all'Ascolana
La nostra giardiniera
Crocchette di patate
Polpette di melanzane
CilieGINE di riso
Panzerotti gustosi alla pizzaiola
Il cesto del pane caldo e focaccia

Sorbetto al limone

Torta da personalizzare (dal nostro catalogo fotografico) Supplemento per eventuale
torta senza glutine € 5,00 a persona

Acqua gassata e naturale Cocktail analcolico alla frutta Vino rosso e bianco della casa
Coppa di spumante Brut e Moscato Caffè e digestivo

€ 50,00 per persona

Supplementi da aggiungere al costo di € 7,00 per persona a scelta tra:

Risotto classico alla Monzese
Risotto agli aromi di campo e limone
Strozzapreti al pomodoro fresco, melanzana e pancetta croccante Gnocchi alla sorrentina
Cannelloni di pasta fresca con ricotta, cotto e scamorza

Bis di primo piatto: € 12,00
Supplementi da aggiungere al costo di € 12,00 per persona

Arrosto di manzetta in gremolata di verdure con patate al forno

Servizio al tavolo con personale di sala
la domenica a partire dalle ore 18.00 sino alle ore 21.30

Numero minimo richiesto: 15 persone adulte paganti Bambini 4/10 anni con menu bimbo € 25,00 con:

prosciutto crudo e scaglie di grana, pasta a scelta, cotoletta e patatine, gelato.

Il numero definitivo dei partecipanti deve essere comunicato 3 giorni prima dell'evento e sarà addebitato anche in caso di defezioni.

EVENTUALI ALLESTIMENTI FORNITI DAL CLIENTE DOVRANNO ESSERE PORTATI
CONTESTUALMENTE ALL'ARRIVO E TEMPESTIVAMENTE CONCORDATI CON LA DIREZIONE



CENA CERIMONIA 2024

Aperitivo e antipasti serviti al tavolo
Spumante extra dry
Analcolico alla frutta
Assortimento di salumi "La Camilla" con cacio medio
e confettura di ananas e agrumi
Involtini di melanzana
Polpette rustiche di carne al sugo
Focaccia ai pomodorini ed origano
La nostra giardiniera
⊗
Rigatoni al sugo fresco di pomodorini, rucola e luganega
⊗
Vitello cotto al rosa con la sua riduzione
su
spadellata di patate novelle e verdure
di stagione agli aromi della cascina
⊗
Sorbetto al limone
⊗
Torta da cerimonia
⊗
Caffè e digestivo de "La Camilla"
⊗
Acqua naturale e gassata
Vino rosso e bianco da nostra selezione
Spumante Brut e Moscato

Bambino 0/4 anni alla carta

Menù bambino 5/11 anni
Aperitivo e antipasti servito al tavolo
Pasta a scelta
Cotoletta di pollo alla milanese con patatine
Torta e 1 Bibita

ADULTI € 65,00 - BAMBINI € 28,00

Le sale sono disponibili dalle 19.30 alle 22.30.

La Camilla prepara piatti alternativi per persone allergiche, intolleranti, celiache e vegetariane.

EVENTUALI ALLESTIMENTI FORNITI DAL CLIENTE DOVRANNO ESSERE PORTATI CONTESTUALMENTE ALL'ARRIVO.

Via Vignola 24, 23875 Osnago (LC) Tel. +39 351 6565617
osnago@lacamilla.it
www.lacamillaosnago.com