



**MENÙ
DEGUSTAZIONE
CON AFFITTO ESCLUSIVO
DI TUTTO
IL RISTORANTE**

**FINO A UN MASSIMO
DI 45 PERSONE**

Ecco tutte le informazioni utili prima di prenotare:

- Puoi prenotare Risoelatte in esclusiva, sala principale più taverna, per un massimo di 45 persone.
- Il costo dell'affitto, comprensivo del menù degustazione fino a 30 persone, è di 3000 euro
- Da 31 a 45 persone il costo aumenterà di 60 euro per ogni ospite
- Il costo minimo (3.000 euro) rimarrà invariato anche se all'ultimo momento si presenteranno meno di 30 persone
- Per riservare tutto il locale è necessaria una cauzione di 600 euro da versare al momento della prenotazione mediante bonifico bancario di cui verranno comunicati gli estremi
- Di seguito i due menù degustazione, Milanese e Vegetariano ed il menù dedicato ai più piccoli

MENÙ MILANESE

Calice di Prosecco di Valdobbiadene e stuzzichini di benvenuto

“Mondeghili” alla milanese, le tipiche polpette di carne,
servite con maionese fatta in casa

Vitello tonnato anni ‘60

Antipasto anni ‘60: salame di Varzi, coppa dell’Oltrepò Pavese
e formaggi della Cascina Selva con composta di mele e rosmarino
fatta in casa

Ossobuco di vitello e salsa gremolata con risotto alla milanese preparato
con zafferano dell’Aquila

oppure

Croccante cotoletta di vitello a “orecchio d’elefante” con patate al forno
o verdure di stagione

Tiramisù in tazza, assaggi di riso e latte nelle varie versioni
oppure

Torta dedicata a scelta fra: torta Tiramisù, torta Meneghina,
Pan di Spagna o crostata alla frutta fresca e crema pasticcera

Caffè della moka

Barolo chinato

Acqua minerale naturale/gasata. Coca cola/coca cola light. Birra.

Vini da scegliere direttamente in cantina
(1 bottiglia ogni 3 persone)

MENÙ VEGETARIANO

Calice di Prosecco di Valdobbiadene e stuzzichini di benvenuto

Cipolla caramellata al coccio con gorgonzola dolce

Polpette di verdure al sugo di pomodoro e raspadura
di Granone Iodigiano

Selezione di formaggi biologici della Cascina Selva
con composta di mele e rosmarino fatta in casa

Riso e latte anni '60 con burro biologico, Grana Padano e pepe

Cotoletta di sedano rapa
oppure
Verdure di stagione in padella

Cestino di frolla con gelato alla vaniglia fatto in casa e frutta di stagione
oppure

Torta dedicata a scelta fra: torta Tiramisù, torta Meneghina,
Pan di Spagna o crostata alla frutta fresca e crema pasticcera

Caffè della moka

Barolo chinato

Acqua minerale naturale/gasata. Coca cola/coca cola light. Birra.

Vini da scegliere direttamente in cantina
(1 bottiglia ogni 3 persone)

MENÙ PER BAMBINI

Risotto alla milanese preparato con zafferano dell'Aquila
oppure
Pasta fatta in casa al ragù di carne
oppure
Mini cotoletta di vitello a "orecchio d'elefante"
con patate al forno.

Riso e latte con Nutella e granella di nocciola

Acqua minerale naturale/gasata. Coca Cola