



MENU'

tutti nostri primi e i dolci sono fatti in casa

ANTIPASTI

- Vitello tonnato
- Uovo cotto a 65°, zucca e formaggio d'Alpe
- Trota marinata, barbabietola e crema di latte
- Tartare di controfiletto di manzo, patate, tuorlo marinato e crema di caprino.

PRIMI PIATTI

- Lasagnetta lombarda con spuma di parmigiano
- Ravioli ricotta e spinaci, burro e salvia
- Risotto con funghi porcini e crema di taleggio
- Gnocchi di patate con ragù di cortile



SECONDI

- Roast beef di manzo, patate roventi e spinaci
- Guancia di maialino, polenta e ribes
- Salmerino, broccoli e verdure di stagione
- Cotoletta di sedano rapa, carota e il suo fondo

DESSERT

- Tiramisù
- Panna cotta ai frutti di bosco
- Tartelletta, ganache al cioccolato e gelato alla vaniglia
- Millefoglie alle mele

ARABELLA

cucina comasca contemporanea

FORMULA EVENTI

da 30 persone minimo garantito

prezzo per persona

bambini sotto i tre anni gratis, fino a 8 anni 35 euro

1. Antipasto + Primo: € 50+iva
2. Antipasto + Primo + Dessert: € 56+iva
3. Antipasto + Primo + Secondo: € 70+iva
4. Antipasto + Primo + Secondo + Dolce: € 76+iva

Tutti i menù includono coperto, acqua, caffè e spazio a voi dedicato inclusi nel prezzo.

Inoltre è incluso un calice di benvenuto e una bottiglia di vino ogni 5 persone da scegliere tra Bianco/Rosso/Prosecco della nostra selezione.

Le bottiglie consumate al di fuori dei quantitativi calcolati saranno conteggiate a parte al prezzo convenzionato di € 20 l'una.

Durata del servizio 3 ore.

Orario limite 22,30

La torta può essere quotata a parte in base al tipo di torta.

Calice di prosecco e torta

12 euro a persona

In caso si volesse portare la torta dall'esterno, sarà richiesto di fornire la lista ingredienti e lo scontrino rilasciati dalla pasticceria e saranno aggiunti €2 a persona per il taglio torta.