MENU CERIMONIE

l'Oster
Bif & Beef

l'Oster
Bif & Beef

ANTIPASTO
Gnocco fritto con prosciutto crudo e pancetta

PRIMO
Paccheri con ragù di chianina ai 3 pomodori

SECONDO
Tagliata di pollo CBT al miele con patate arrosto

DESSERT
Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

40,00€ p.p.
(MENU 1)

ANTIPASTO
Tagliere di salumi

PRIMO
Risotto dell'Oster
(radichio, speck, castelmagno e valcalepio)

SECONDO
Filetto di maiale bardato con pancetta e polenta

DESSERT
Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

40,00€ p.p.
(MENU 2)

l'Oster
Bif & Beef

ANTIPASTI

Tortino di zucchine con fonduta di taleggio
e pancetta croccante
Cavolfiore fritto e salsa al fieno

PRIMO

Calamarata con crema di zucchine,
bacon e fonduta di pecorino

SECONDO

Medaglione di manzo con funghi misti
e salsa al prezzemolo

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

40,00€ p.p.
(MENU 3)

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e gnocco fritto
Tortino di zucca con fonduta di zola e amaretti
Crostino con il nostro carpaccio di picanha marinato
e pomodorini confit

PRIMO

Risotto alle erbe aromatiche e gamberi

SECONDO

Filetto di maialino bardato di pancetta, senape e crostini
con puré di patate

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

50,00€ p.p.
(MENU 4)

l'Oster
Bif & Beef

ANTIPASTI

Gamberi in salsa cocktail
Gnocco fritto con prosciutto crudo e pancetta
Polpettina di manzo fritta su crema al caprino e salsa alle erbe

PRIMO

Risotto mantecato alla colatura di alici
con midollo di bue arrostito e pane aromatizzato

SECONDO

Stinco brasato cotto cbt con la sua salsa e polenta

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

50,00€ p.p.
(MENU 5)

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi con gnocco fritto
Torretta di melanzane alla parmigiana

PRIMO

Risotto con crema di zucchine e gamberi
con panna acida agli agrumi

SECONDO

Tagliata di manzo con crema di grana e pesto di rucola

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

50,00€ p.p.
(MENU 6)

l'Oster
Bif & Beef

ANTIPASTI

Maialino tonnato tiepido con polvere di capperi
Bignè ripieni di ricotta e spinaci
Tortino di asparagi con fonduta al parmigiano
e tuorlo d'uovo marinato

PRIMO

Risotto cacio e pepe con guanciale croccante

SECONDO

Manzo all'olio con polenta

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

50,00€ p.p.

(MENU 7)

ANTIPASTI

Tartare di manzo al naturale con crostone di pane al rosmarino
Carpaccio di manzo con salsa ai frutti di bosco
e crumble salato al cacao

PRIMO

Paccheri con crema di zucca, fonduta di zola e noci tostate

SECONDO

Tagliata di maialino con sedano, agrumi e patate al forno

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

50,00€ p.p.

(MENU 8)

l'Oster
Bif & Beef

ANTIPASTI

Roastbeef all'inglese con rucola e citronette senapata
Crostone di pane croccante e salmone affumicato
Flan di zucchine con fonduta leggera di parmigiano
e vela di speck

PRIMO

Rigatoni con colatura di alici, aglio e limone

SECONDO

Tagliata di manzo con sedano, grana, mele e patate al forno

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

50,00€ p.p.

(MENU 9)

ANTIPASTI

Tagliere di salumi con gnocco fritto
Lonza di maiale CBT con insalatina di sedano e mele verdi

PRIMI

Paccheri alla gricia
Risotto agli asparagi, pomodoro bruciato e crema di bufala

SECONDO

Tagliata di manzo con riduzione di nebbiolo,
miele e patate al forno

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

60,00€ p.p.

(MENU 10)

l'Oster
Bif & Beef

ANTIPASTI

Caprese con olio al basilico
Gnocco fritto con prosciutto crudo e pancetta
Torretta di melanzane alla parmigiana con crema di bufala

PRIMI

Risotto con zucchine, menta, crema di pecorino e vela di crudo
Paccheri con ragù bianco di chianina

SECONDO

Arrosto di manzo servito con la sua salsa e polenta

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

60,00€ p.p.

(MENU 11)

ANTIPASTI

Cheesecake salata al branzi con marmellata di fichi,
vela di crudo e cialda di taralli
Carpaccio di picanha con crema di bufala e pomodorini confit

PRIMI

Casoncelli alla bergamasca fatti in casa
Pappardelle al ragù di coniglio e salvia fritta

SECONDO

Medaglione di manzo alla brace con patate al forno

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

60,00€ p.p.

(MENU 12)

l'Oster
Bif & Beef

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi
Bignè ripieni di ricotta agli agrumi
con salsa alla rucola e polvere di crudo
Carpaccio di manzo con riduzione al vino rosso

PRIMI

Risotto alle erbette con crema al caprino e speck
Gnocchi allo zola con salsa al radicchio e mandorle tostate

SECONDO

Tagliata di manzo, rucola, grana e patate arrosto

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

60,00€ p.p.
(MENU 13)

ANTIPASTI

Tagliere con mortadella, crema di burrata e granella di pistacchio
Flan di zucchine con fonduta leggera di parmigiano e vela di speck
Mattoncino di polenta fritta e pancetta

PRIMI

Risotto ai mirtilli e lardo
Paccheri con crema di zola, vino rosso e speck

SECONDO

Tagliata di filetto di maialino con dressing agli agrumi,
polvere di rosmarino e patate al forno

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

60,00€ p.p.
(MENU 14)

l'Oster
Bif & Beef

ANTIPASTI

Tagliere di salumi, formaggi e gnocco fritto
Torretta di melanzane alla parmigiana con crema di bufala

PRIMI

Paccheri al ragù bianco di chianina
Gnocchi di polenta con porcini e fonduta di taleggio

SECONDO

Controfiletto di manzo cotto in stile roastbeef
con salsa saporita e patate arrosto

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

60,00€ p.p.

(MENU 15)

ANTIPASTI

Carciofo alla giudia
Tagliere con mortadella, crema di burrata
e granella di pistacchio
Flan di zucchine con fonduta leggera di parmigiano
e vela di speck

PRIMI

Risotto con gamberi e bacon
Paccheri con crema di zola, vino rosso, fichi e speck

SECONDO

Trancio di salmone alla brace con verdurine saltate

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

60,00€ p.p.

(MENU 16)

l'Oster
Bif & Beef

ANTIPASTI

Tagliere di salumi del territorio
Involtini di bresaola con rucola e caprino
Assaggio di 3 tartare di manzo
(tartare oster, tartare liscia e tartare classica)

PRIMI

Risotto al pino mugo, riduzione di mirtilli e speck
Paccheri con cozze e patate

SECONDI

Filetto di maialino alla brace con patate arrosto
Trancio di spada alla mediterranea

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

70,00€ p.p.

(MENU 17)

ANTIPASTI

Tagliere di salumi accompagnato da tartare caprese
Carpaccio di manzo con dressing agli agrumi e insalatina

PRIMI

Fusillone con pesto di rucola, guanciale croccante
e scaglie di pecorino
Risotto al pesce persico e bollicine

SECONDI

Arrosto di coppa con salsa al vino rosso e patate al forno
Filetto di branzino in crosta di zucchine

DESSERT

Vedasi il menù dei dolci nell'ultima pagina

1 bottiglia di Chianti ogni 3 persone

70,00€ p.p.

(MENU 18)

l'Oster
Bif & Beef

REGOLAMENTO:

Nei menu a 35,00€ il dolce non è incluso
Con torta a scelta +3,00€ p.p

TORTE DISPONIBILI:

Millefoglie con chantilly o cioccolato
Mimosa con chantilly o cioccolato
Crostata con confettura di fragole o albicocca
Crostata di frutta fresca + 2,50€ p.p

TUTTI I MENU COMPRENDONO:

Acqua a volontà, coperto e caffè

I MENU SONO DISPONIBILI:

Per almeno 10 persone

Versamento di una caparra di 20,00 € a persona
entro 5 giorni dalla data di prenotazione

Conferma del numero dei prenotati entro 7 giorni
dalla data di prenotazione, pena trattenimento della caparra

PER L'OSTER DI VALTRIGHE:

IL VILLAGGIO DEL GUSTO SRL
IBAN: IT41G0503453740000000000401

PER L'OSTER DI GRASSOBBIO:

L'OSTER SRL
IBAN: IT58F0503453740000000000411