

A row of dark red silhouettes of people in various poses, including standing, talking, and walking, spans the width of the page. The silhouettes are positioned behind the text "Menu Tavolate".

Menu Tavolate

Menu Tavolate

Se avete in mente una cena di gruppo (da intendersi come minimo n.2 persone), per celebrare qualche ricorrenza o semplicemente per ritrovarsi e condividere senza pensieri un ricco banchetto, ecco quello che fa al caso vostro.

Lo Chef propone una serie di menu che strizzano l'occhio a tutti coloro i quali hanno il desiderio di assaggiare alcune specialità della nostra cucina.

Gli stessi comprendono sempre e comunque: l'acqua, una bottiglia di vino della casa ogni 4 persone, il pane "fatto in casa", il dessert e il caffè.

Alcune precisazioni per una serata di successo:

- *Siamo disponibili a personalizzare il menu in ragione dei vostri gusti e/o appetito; sarà pertanto nostra premura adeguare il costo del menù in accordo con voi*.*
- *Per tavolate oltre i 10 coperti è gradita una conferma anticipata di 48 ore alla data della cena (o del pranzo).*
- *Il dessert della casa può essere sostituito da una torta di compleanno (o celebrativa) che naturalmente non farà variare il costo finale (è gradito un preavviso di almeno un giorno).*
- *Per ovvie ragioni sanitarie non possiamo accettare pietanze e bevande provenienti dall'esterno, poiché preferiamo assumerci la totale responsabilità di quello che andrete ad assumere e consumare.*
- *Per prenotazioni di cene che avranno luogo il venerdì o il sabato sera è richiesta la caparra di 5€ a persona, non rimborsabile in caso di mancata comunicazione in tempo utile (24 ore prima della cena e/o del pranzo).*

** il menu è da intendersi collettivo.*

CI TENIAMO A FARVI SAPERE CHE....

*L'eventuale attesa è sinonimo di preparazioni espresse e artigianali.
Perdonateci!*

...e se avete fretta, ditelo all'Oste.

Menu n.1

€ 28 (a persona)

Gnocco fritto

con tagliere di salumi e formaggi

Bis di primi

da concordare con lo chef

Dessert

tortino di cioccolato con cuore morbido

Menu n.2

€ 37 (a persona)

Gnocco fritto

con tagliere di salumi e formaggi

Bis di primi

da concordare con lo chef

Grigliata SPQ

*costine e salamella di suino mantovano, controfiletto e tagliata di Angus argentino
cotta alla brace e accompagnata dalle nostre strepitose patate casalinghe.*

Dessert

tortino di cioccolato con cuore morbido

Menu n.3

€ 32 (a persona)

Gnocco fritto

con tagliere di salumi e formaggi

Grigliata SPQ

*costine e salamella di suino mantovano, controfiletto e tagliata di Angus argentino
cotta alla brace e accompagnata dalle nostre strepitose patate casalinghe.*

Dessert

tortino di cioccolato con cuore morbido