RISTORANTE
la Caplania

I nostri Menu

Informazioni e Servizi

Possibilità di variazione al menu scelto con alternative ad hoc per intolleranze, celiachia e vegetariani
DA CONCORDARE PREVENTIVAMENTE

***

È richiesto il versamento di € 400.00 a titolo di caparra
al momento della prenotazione

In caso di conferma, viene richiesto il numero definitivo 15 giorni prima della data dell'evento.

Coperti definitivi e conteggiati entro 3 giorni dall'evento

***

La sala per il pranzo è disponibile fino alle 17.00
La sala per la cena è disponibile fino alle 23.30

***

I menu così proposti non sono fissi ma modificabili ed interscambiabili tra loro, nel rispetto delle vostre preferenze

***

Su richiesta possiamo occuparci di:
centrotavola floreale, confettata e stampa dei menu

***

Allestimento del tavolo/i con posizionamento dei segnaposti, allestimento del tavolo dei confetti/bomboniere (con materiale a vostro carico) è soggetto a supplemento

****

RISTORANTE LA CAPLANIA
Via Serafina, n. 11
20078 - San Colombano al Lambro (MI)
Tel: 0371/897097
E-mail: caplania@caplania.it
Referente: Sig.ra Cinzia o Sig.ina Elena
Sito: www.caplania.it
Facebook: Ristorante la Caplania
Instagram: la_caplania_ristorante

Menu 1

Antipasto
Prosciutto crudo di Langhirano
Salame nostrano
Coppa piacentina
Strudel salato di pasta sfoglia con fantasia di verdure
/OPPURE (scelta preventiva e unica per tutti)
Voulavent con crema di zucca e Grana padano

Primo Piatto
Un primo piatto da scegliere liberamente dalla nostra lista **(pagina 6)**

Secondo Piatto
Controfiletto di Ribeye argentino alla piastra
con soufflé di patate e fiocchi di sale nero
/OPPURE (scelta preventiva e unica per tutti)
Filetto di maialino cotto a bassa temperatura
con cipolla di Tropea caramellata e patate dorate

Torta Cerimonia con spumante:
Chantilly classica - Chantilly al cioccolato
Crostata di frutta fresca/solo fragole
Millefoglie con crema pasticcera (e fragole su richiesta)

Tutte le torte possono essere personalizzate con foto e scritte.
Per richieste particolari, decorazioni tridimensionali e coperture in glassa o pasta di zucchero, viene fornito un preventivo su richiesta

Caffè

Dalla Cantina: compresi nel prezzo del menu proponiamo i nostri vini locali, a km 0, delle colline di San Colombano. Vini Doc bianchi e rossi, fermi e frizzanti

€ 50.00 a persona (comprensivo di acqua, vino locale e caffè)

Per i più piccoli, Menu Baby € 35.00:
Prosciutto cotto e salame – pasta al pomodoro
cotoletta con patatine fritte – torta

Menu2

Antipasto
Prosciutto crudo di Langhirano
Salame nostrano
Coppa piacentina
Strudel salato di pasta sfoglia con fantasia di verdure
/OPPURE
Voulavent con crema di zucca e Grana padano

Primi Piatti
Due primi piatti da scegliere liberamente dalla nostra lista **(pagina 6)**

Secondo Piatto
Controfiletto di Ribeye argentino alla piastra
con soufflé di patate e fiocchi di sale nero
/OPPURE (scelta preventiva e unica per tutti)
Filetto di maialino cotto a bassa temperatura
con cipolla di Tropea caramellata e patate dorate

Torta Cerimonia con spumante:
Chantilly classica - Chantilly al cioccolato
Crostata di frutta fresca/solo fragole
Millefoglie con crema pasticcera (e fragole su richiesta)

Tutte le torte possono essere personalizzate con foto e scritte.
Per richieste particolari, decorazioni tridimensionali e coperture in glassa o pasta di zucchero, viene fornito un preventivo su richiesta

Caffè

Dalla Cantina: compresi nel prezzo del menu proponiamo i nostri vini locali, a km 0, delle colline di San Colombano. Vini Doc bianchi e rossi, fermi e frizzanti

€ 55.00 a persona (comprensivo di acqua, vino locale e caffè)

Per i più piccoli, Menu Baby € 35.00:
Prosciutto cotto e salame – pasta al pomodoro
cotoletta con patatine fritte – torta

Menu3

Antipasto
Culatello di Zibello
Salame nostrano
Coppa piacentina
Strudel salato di sfoglia con funghi Porcini e patate
Petali di Raspadura lodigiana

Primi Piatti
Due primi piatti da scegliere liberamente dalla nostra lista **(pagina 6)**

Secondo Piatto
Filetto di manzo nazionale in salsa alle erbe aromatiche
/OPPURE in salsa al pepe verde con patate dorate

Torta Cerimonia con spumante:
Chantilly classica - Chantilly al cioccolato
Crostata di frutta fresca/solo fragole
Millefoglie con crema pasticcera (e fragole su richiesta)

Tutte le torte possono essere personalizzate con foto e scritte.
Per richieste particolari, decorazioni tridimensionali e coperture in glassa o pasta di zucchero, viene fornito un preventivo su richiesta

Caffè

Dalla Cantina: compresi nel prezzo del menu proponiamo i nostri vini locali, a km 0, delle colline di San Colombano. Vini Doc bianchi e rossi, fermi e frizzanti

€ 60.00 a persona (comprensivo di acqua, vino locale e caffè)

Per i più piccoli, Menu Baby € 35.00:
Prosciutto cotto e salame – pasta al pomodoro
cotoletta con patatine fritte – torta

I nostri primi piatti

I risotti

Il Riso Carnaroli con i fiori di zucca
Il Riso Carnaroli con i funghi Porcini profumati al timo
Il Riso Carnaroli con radicchio rosso di Treviso e vellutata di taleggio DOP
Il Riso Carnaroli con asparagi verdi mantecato con Raspadura di Grana tipico Lodigiano

Le paste

Maccheroncini di pasta fresca con ragù di salsiccia groppino e zafferano
Gnocchetti di patate con crema leggera di mascarpone e rucola
Ravioli di carne piemontese con coulis di burro salato e Grana padano
Lasagnette con brunoise di asparagi verdi e la loro crema

I primi piatti di pesce

(maggiorazione di € 8.00 a persona)

Maccheroncini di pasta fresca con ragù di gambero rosa
e julienne di zucchine
Mezze maniche con ragù di mare in rosso
e crumble di pane agli aromi

Le nostre integrazioni...

Alle nostre proposte di menu sopra riportate,
è possibile aggiungere(o sostituire):

Gli antipasti di pesce

(maggiorazione di € 8.00 a persona)

Insalatina di seppie con rucola e pomodorini ciliegino
Carpaccio di salmone norvegese affumicato con julienne di verdure
Cocktail di gamberi in salsa aurora

I secondi di pesce e sorbetto artigianale

(con l'aggiunta di un secondo di pesce e il sorbetto di intermezzo,
maggiorazione di 15.00€ a persona)

Gamberoni al forno con aromi e misto di verdura contadina
Bianco di branzino al forno in crosta di petali di zucchine e patate dorate
O/ soufflé di patate

Mojito (analcolico)

Il pre-dessert

(maggiorazione di € 5.00 a persona)

Gelato artigianale alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco
Gelato artigianale alla vaniglia con fonduta di cioccolato fondente
Fragole con gelato artigianale alla vaniglia
Sorbetto artigianale al mojito (analcolico)
Sorbetto artigianale fragola e lime