



MENU

CERIMONIE

MENU 1

Antipasti

Prosciutto crudo di Langhirano
Salame nostrano
Coppa piacentina

Primo Piatto

Lasagnette con ragù leggero **O/** Lasagnette con asparagi e Raspadura Iodigiana

Secondo Piatto

Coppa di maiale al forno con erbe aromatiche e soufflé di patate

Dessert

Torta Cerimonia (Chantilly bianca o cioccolato - Tartufata bianca o cioccolato
Crostata di frutta – Millefoglie con crema pasticcera o chantilly)

Tutte le torte possono essere personalizzate con decori, scritte e foto

Caffè

Vini di San Colombano bianchi e rossi – Spumante – Acqua Minerale – Addobbi floreali sui tavoli compresi nel prezzo

€ 40,00 a persona

Menu bambini € 30.00:

Antipasto terra – lasagne con ragù leggero – cotoletta con patatine fritte – torta

Con l'aggiunta di un secondo di pesce e sorbetto € 10.00:

Gamberoni al forno con misto di verdura contadina **O/** Bianco di branzino al forno con verdure **O/** altro pesce da concordare

Sorbetto: limone **O/** fragola e lime **O/** mela verde

MENU 2

Antipasti

Prosciutto crudo di Langhirano
Salame nostrano
Coppa piacentina
Torta calda di sfoglia con fantasia di verdure

Primi Piatti

Risotto con asparagi mantecato con Raspadura di Grana tipico Lodigiano
Lasagnette con ragù leggero /O Lasagnette con asparagi e Raspadura lodigiana

Secondo Piatto

Carrè di vitello fasciato al bacon in emulsione di vino bianco e soufflé di patate

Dessert

Torta Cerimonia (Chantilly bianca o cioccolato - Tartufata bianca o cioccolato
Crostatina di frutta – Millefoglie con crema pasticcera o chantilly)

Tutte le torte possono essere personalizzate con decori, scritte e foto

Vini di San Colombano bianchi e rossi – Spumante – Acqua Minerale – Addobbi floreali sui tavoli compresi nel prezzo

Caffè

€ 45,00 a persona

Menu bambini € 30.00:

Antipasto terra – lasagne con ragù leggero – cotoletta con patatine fritte – torta

Con l'aggiunta di un secondo di pesce e sorbetto € 10.00:

Gamberoni al forno con misto di verdura contadina **O/** Bianco di branzino al forno con verdure **O/** altro pesce da concordare

Sorbetto: limone **O/** fragola e lime **O/** mela verde

MENU 3

Antipasti

Prosciutto cotto al naturale

Torta calda di sfoglia con funghi Porcini e patate

Piccola Piadina con mousse di robiola e maggiorana

Salame nostrano

Coppa piacentina

Primi Piatti

Risotto con ragù di ortaggi e pesto leggero

Maccheroncini con bocconcini di salsiccia e zafferano

Secondo piatto

Ventaglio di Faraona in salsa al mascarpone

su letto di verdure **O/** Controfiletto di Black Angus alla piastra con fiocchi di sale nero e patate dorate

Dessert

Gelato alla vaniglia con fonduta di cioccolato

Torta Cerimonia (Chantilly bianca o cioccolato - Tartufata bianca o cioccolato)

Crostata di frutta – Millefoglie con crema pasticcera o chantilly)

Tutte le torte possono essere personalizzate con decori, scritte e foto

Caffè

Vini di San Colombano bianchi e rossi – Spumante – Acqua Minerale – Addobbi floreali sui tavoli compresi nel prezzo

€ 47,00 a persona

Menu bambini euro 30.00:

Antipasto terra – lasagne con ragù leggero – cotoletta con patatine fritte – torta

Con l'aggiunta di un secondo di pesce e sorbetto €10.00:

Gamberoni al forno con misto di verdura contadina **O/** Bianco di branzino al forno con verdure **O/** altro pesce da concordare

Sorbetto: limone **O/** fragola e lime **O/** mela verde

MENU 4

Antipasti

Culatello di Zibello

Pancetta Gran Riserva (produzione Iodigiana)

Salame nostrano

Voulevant caldo di sfoglia con fonduta di zucca e grana Padano **O/** Torta calda di sfoglia a scelta (vedi altri menu)

Salmone norvegese affumicato con julienne di verdure **O/** Cocktail di gamberi in salsa aurora

Primi Piatti

Risotto con Radicchio di Treviso e scamorza affumicata **O/** con zucchine e pistilli di zafferano al naturale

Penne con salmone norvegese e julienne di verdure **O/** Maccheroncini Caplania (con verdure di stagione)

Secondo piatto

Arista fasciata al forno in salsa di crema latte con patate al rosmarino **O/** soufflé di patate

Dessert

Gelato alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco

Torta Cerimonia (Chantilly bianca o cioccolato - Tartufata bianca o cioccolato)

Crostata di frutta – Millefoglie con crema pasticcera o chantilly)

Tutte le torte possono essere personalizzate con decori, scritte e foto

Vini di San Colombano bianchi e rossi – Spumante – Acqua Minerale – Addobbi floreali sui tavoli compresi nel prezzo

Caffè

€ 50,00 a persona

Vini di San Colombano bianchi e rossi – Spumante – Acqua Minerale – Addobbi floreali compresi nel prezzo

Menu bambini euro 30.00:

Antipasto terra – lasagne con ragù leggero – cotoletta con patatine fritte – torta

Con l'aggiunta di un secondo di pesce e sorbetto €10.00:

Gamberoni al forno con misto di verdura contadina **O/** Bianco di branzino al forno con verdure **O/** altro pesce da concordare

Sorbetto: limone **O/** fragola e lime **O/** mela verde

MENU 5

Antipasti

Culatello di Zibello

Pancetta Gran Riserva (produzione Iodigiana)

Salame nostrano

Torta calda di sfoglia con asparagi **O/** carciofi **O/** funghi Porcini e patate
(da concordare in fase di menu)

Petali di Raspadura Iodigiana

Insalata di Seppie su letto di rucola, pomodorini e vinaigrette all'olio evo **O/** Pesce Spada affumicato con pomodorini ciliegina

Primi Piatti

Risotto con funghi Porcini **O/** con fiori di zucca

Gnocchetti di patate con mascarpone e rucola **O/** Penne con salmone norvegese ed asparagi **O/** Maccheroncini con ragù di gamberi e julienne di zucchine

Secondo piatto

Filetto di Manzo in salsa al pepe verde, **O/** al vino rosso, **O/** alle erbe aromatiche **O/** alla piastra con patate dorate

Dessert

Fragole con gelato alla crema

Torta Cerimonia (Chantilly bianca o cioccolato - Tartufata bianca o cioccolato

Crostata di frutta – Millefoglie con crema pasticcera o chantilly)

Tutte le torte possono essere personalizzate con decori, scritte e foto

Caffè

Vini di San Colombano bianchi e rossi – Spumante – Acqua Minerale – Addobbi floreali sui tavoli compresi nel prezzo

€ 55,00 a persona

Menu bambini euro 30.00:

Antipasto terra – lasagne con ragù leggero – cotoletta con patatine fritte – torta

Con l'aggiunta di un secondo di pesce e sorbetto €10.00:

Gamberoni al forno con misto di verdura contadina **O/** Bianco di branzino al forno con verdure **O/** altro pesce da concordare

Sorbetto: limone **O/** fragola e lime **O/** mela verde

ALCUNE INFORMAZIONI:

- Possibilità di variazione al menu scelto con alternative ad hoc per intolleranze, celiachia, vegetariani e vegani DA CONCORDARE PREVENTIVAMENTE
- È richiesto il versamento di € 300.00 a titolo di caparra al momento della prenotazione
- I menu così proposti non sono fissi ma modificabili ed interscambiabili nel rispetto delle vostre esigenze

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](https://www.instagram.com/la_caplania_ristorante)