

# Menù Baiardo Terra

*Servito al tavolo*

*Autunno*

## APERITIVO DI BENVENUTO

Bollicine

Soft Drink

Acqua minerale e naturale

Snack salati

## ANTIPASTO

(A scelta n. 4 antipasti)

Selezione di Salumi

Selezione di Formaggi con Mostarde e Mieli naturali

Ricotta di bufala con frutta secca e miele

Mozzarelline di bufala

Polpettine di coda alla vaccinara e cacao amaro

Polpettine di alici agli agrumi

Osso agli agrumi

Agnello tonnato

Tortino di verza, patate e provolone

## PRIMI PIATTI

(A scelta n. 2 Primi)

Paccheri all'amatriciana

Fettuccine di castagne con ragout bianco e tartufo

Orecchiette al grano arso con broccoletti, stracciatella e alici di Cetara

Chicche con sfilacci di osso buco e agrumi

Raviolo fatto in casa ripieni di patate e porcini con fondo bruno e fonduta di provolone  
barricato

## SECONDI PIATTI

(A scelta n. 1 Secondo)

Punta di petto di vitella alla fornara

Involtini di verza ripieni di borragine e provolone del Monaco

Stracotto di guancia di manzo al vino rosso con purea di patate

Arrostato porchettato con fondo bruno

Filetto di maiale con scaglie di tartufo, purea di topinambur e nocciole tostate

**CONTORNI**  
**(A scelta n. 2 Contorni)**

Patate in padella alle erbe  
Cicoria ripassata  
Misticanza di campo  
Indivia riccia con uvetta e pinoli

**BEVERAGE INCLUSO**

Acqua minerale e naturale  
Soft drinks e Bollicine (*aperitivo*)  
Una bottiglia di Vino della casa ogni 5 ospiti (*dall'antipasto*)  
Caffè fine pasto

**Menu Baiardo Adulti Euro 70,00 p.p. iva inclusa**

**Menu Baiardo Bimbi Euro 25,00 p.p. iva inclusa**

-  
**Servizi Extra**

*Aperitivo di Benvenuto Premium*  
*Beverage Premium - Cocktail Bar*  
*Torte Classiche - Cake Design*  
*Sweet Table - Confettata*  
*Intrattenimento musicale & Spettacoli*  
*Allestimento*  
*Animazione & Baby Sitting*

*Altri servizi nel Catalogo Servizi Extra 2023 - 2024*