

# MENU' GRAN TURISMO

I prezzi sono calcolati su un minimo di 35 persone prenotate (anche non della stessa comitiva) e sono da concordare almeno una settimana prima dell'arrivo

## IN FATTORIA IN AUTUNNO € 16.<sup>00</sup>

salamino cacciatore con sottoli e focaccia calda con vinello frizzante

risotto ai funghi

arrosto con patate al forno - radici di Soncino

torta di mele

vino della casa, acqua, bibite, birra, caffè

(esclusi liquori e vini particolari)

## IN FATTORIA IN PRIMAVERA € 16.<sup>00</sup>

frittatine con sottili e focaccia calda con vinello frizzante

gnocchetti al ragù primavera

pollo alla cacciatore - crema di pisellini

gelato e frutta

vino della casa, acqua, bibite, birra, caffè

(esclusi liquori e vini particolari)

# IN BARCA D'ESTATE € 20.<sup>00</sup>

frittura di bianchetti con vinello frizzante o cocktail analcolico

risotto seppie e calamari

merluzzo alla livornese con focaccia

semifreddo al frutto della passione

Vino della casa, acqua, bibite, birra, caffè

(esclusi liquori e vini particolari)

# IN BARCA D'INVERNO € 20.<sup>00</sup>

guazzetto con polentina con vinello frizzante

crepelle ai gamberetti con pesto leggero

insalata di mare tiepida su crema di patate

semifreddo al caffè

Vino della casa, acqua, bibite, birra, caffè

(esclusi liquori e vini particolari)

## MENÙ PIZZA € 13.<sup>00</sup>

UNA PIZZA A SCELTA dalla carta delle pizze

(le tradizionali o con farina di kamut e lievito di pasta madre o formaggio di capra)

rigorosamente dal forno a legna

un dolce della casa a scelta

un bicchiere di vino o acqua o bibite o birra e caffè

(esclusi liquori e vini particolari)

## PER I PIÙ PICCOLI € 10.<sup>00</sup>

spaghetti al pomodoro

hamburger

patatine fritte

gelato

acqua, bibite

## PRANZO LEGGERO € 18.<sup>00</sup>

centrifuga di verdure con crostini integrali

insalata di riso, farro e verdure

grigliata mista di carne - insalata mista

macedonia di frutta

# ARRIVIAMO DOVE SIETE

Arriviamo dove siete e vi portiamo il “pranzo al sacco”

## (CESTINI O BUFFET?)

I prezzi sono calcolati su un minimo di 40 partecipanti e in un raggio di massimo 10 km

### CESTINO € 12.<sup>00</sup>

sandwich primavera, tonno e uova, prosciutto e funghi

panino con salame nostrano

insalata verde, pomodoro, mozzarella, olive, mais

uovo sodo

torta di mele

vino · lt rosso - acqua · lt naturale

### CESTINO BABY € 10.<sup>00</sup>

sandwich prosciutto

panino con cotoletta

crocchette di patate

torta al cioccolato

acqua · lt naturale - succo di frutta

# BUFFET

arriviamo dove siete e allestiamo un tavolo a buffet sotto un gazebo.  
Il servizio è completo di piattini, bicchieri, posate, tazzine, tovaglioli.

## BUFFET DELLA TRADIZIONE (€ 15.<sup>00</sup> a persona)

### SUL BUFFET DA MANGIARE

torta salata tricolore - pane con salame nostrano - pane con mortadella

pane con stracchino rucola e pomodoro - focaccia con speck

crostini al pesto e pomodori secchi - formaggio con le tighe

pasta fredda pomodorini e tonno - riso freddo vegetariano

polpettine con carne e verdure

### DESSERT

torte di mele, torta al cioccolato, paste frolle

### SUL BUFFET DA BERE

acqua minerale liscia e gassata, succhi di frutta, coca cola,

vino rosso, vino bianco

the, caffè, latte

# BUFFET UN PO' PIÙ GIOVANE

## (€ 18.00 a persona)

### SUL BUFFET DA MANGIARE

croissant farciti prosciutto cotto e lattuga - croissant farciti culatello e caprino

mini sandwich tonno e uova - mini sandwich primavera, crema di zucca

crostini melanzane e peperoni - crudo e melone - spiedini di caprese

tacchino tonnato - girandole ai tre sapori - pasta fredda con pesto e olive

### DESSERT

torte di mele - torta al cioccolato - paste frolle

### SUL BUFFET DA BERE

acqua minerale liscia e gassata, succhi di frutta, coca cola,

vino rosso, vino bianco

the, caffè, latte

# BUFFET DECISAMENTE NUOVO

(€ 30.<sup>00</sup> a persona)

consigliato per un'occasione speciale

tutto servito in cucchiaini e bicchierini monodose

## SUL BUFFET DA MANGIARE

cous cous di verdure e avocado - spuma di ricotta alle erbe e mela verde

crema di pomodoro con crudo di mare - gelatina di pomodoro e sedano

melanzane al parmigiano - pesce spada affumicato - polpo patate sedano olive

polipetti patate e asparagi - spiedino di pollo al curry e mandorle

mini burger in salsa agrodolce - pane bianco con salmone e crema di rafano

pane di formaggio con salamella - brie cipolla e peperoncino

pane integrale miele e lardo di Colonnata

## DESSERT

gelatine ai frutti rossi - gelatine agli agrumi

cioccolato bianco e lamponi - delizia di mele - mont blanc al cioccolato

## SUL BUFFET DA BERE

acqua minerale liscia e gassata, succhi di frutta, coca cola,

vino rosso, vino bianco

the, caffè, latte



# RISTORANTE CON PIZZERIA SERVIZIO CATERING

Via Brescia 30 - 26029 Soncino (CR)

## CARATTERISTICHE TECNICHE

CUCINA ITALIANA E INTERNAZIONALE

CAPIENZA

salone da **120 posti** al piano terra  
- anche per feste danzanti e riunioni-

**120 posti** al primo piano

**80 posti** al secondo piano - due sale private da 40 posti

l'una

**100 posti** in terrazza

BANCHI BAR

**3** banchi bar, uno per piano

**1** banco bar in terrazza per aperitivi estivi e buffet

ACCESSO DISABILI ai piani terra e primo

APERTO TUTTI I GIORNI della settimana per tutto l'anno

CONTATTI

[www.cicercicero.it](http://www.cicercicero.it)

Tel: 0374.85053

E-mail: [pedro@cicercicero.it](mailto:pedro@cicercicero.it)