

Gentili Clienti,

Vi ricordiamo che Cucina Badi è il luogo ideale per festeggiare i Vostri eventi o organizzare pranzi o cene aziendali.

Con una capienza massima di 140 persone oltre alle ampie sale siamo anche dotati di una saletta più piccola per garantire la giusta privacy.

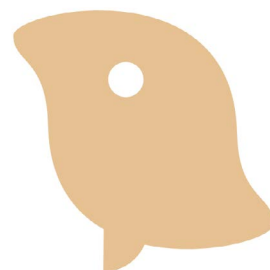
Di seguito Vi proponiamo le nostre tipologie di menù con un elenco dei piatti che potrete scegliere a vostro piacimento o con piacere, con il nostro supporto.

Oltre alle proposte elencate siamo in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza con piatti vegetariani, vegani e nel rispetto di qualsiasi tipo di allergia e intolleranza.

Rimaniamo a disposizione per qualsiasi informazione e per fissare un appuntamento presso il nostro ristorante.

A PRESTO!

“ UN EVENTO DA CUCINA BADÌ
È ASSAPORARE LA BELLEZZA,
SANA E SEMPLICE,
DI UN'EMOZIONE CONDIVISA.
LASCIARSI CULLARE
DAI RICORDI RACCHIUSI NELLA PIETRA
DI ANTICHI MURI CONTADINI
E DALLA VOCE DELLA NATURA
CHE FA CAPOLINO AD OGNI BISBIGLIO
DI CIUFFO D'ERBA.



SCEGLI
TRA LE
NOSTRE
PROPOSTE



SOLUZIONE A.

PRANZO O CENA

(a scelta) un antipasto, un primo, un secondo con contorno,
pane, acqua, vino* e caffè

35 €

\ Dessert personalizzato

3 € a pp.

SOLUZIONE B.

PRANZO O CENA

(a scelta) un antipasto, bittico di primi, un secondo con contorno,
pane, acqua vino* e caffè

40 €

\ Dessert personalizzato

3 € a pp.

SOLUZIONE C.

PRANZO O CENA

(a scelta) un antipasto, due primi, due secondi con contorno,
pane, acqua vino* e caffè

45 €

\ Dessert personalizzato

3 € a pp.

SOLUZIONE D.

APERICENA

\ Aperol/Campari Spritz di benvenuto

selezione di finger food a buffet (esempio: nostre focacce farcite, sfoglia
con prosciutto crudo di Parma, mini Burger di Angus, club Sandwiches tricolore,
polpettine di verdure, bruschette rustiche, mini caprese, sfoglie farcite ect ...)

\ Un primo piatto caldo (a scelta)

\ Acqua e vino (1 bott. ogni 2 pp)*

32 €

\ Dessert personalizzato

3 € a pp.

MENU BIMBI

un primo (a scelta tra: pasta o gnocchi al pomodoro, riso allo zafferano)

un secondo (a scelta tra: straccetti di pollo panati, hamburger, bistecchi-
na di manzo) con contorno patate, pane, acqua.

18 €



*Vino della casa "bianco Frizzante", fermo "Pinot Grigio"
oppure rosso "Refosco" (1 bottiglia ogni tre persone)

COMPONI
IL TUO
MENÙ



ANTIPASTI

- \ Antipasto di salumi con giardiniera e grissini di sfoglia
- \ Polenta fresca con funghi, fonduta di formaggi e ragù

PRIMI PIATTI

- \ Casoncelli alla bresciana burro e salvia
- \ Casoncelli allo spiedo burro e salvia
- \ Risotto "Badi" al Franciacorta mantecato ai formaggi
- \ Risotto o tagliatelle ai funghi porcini
- \ Risotto al radicchio trevisano e taleggio
- \ Risotto alla burrata e fili di zuccina
- \ Risotto zucca e castagne
- \ Pappardelle al ragù di cinghiale
- \ Pappardelle ai porcini
- \ Spaghetti Cacio e Pepe
- \ Gnocchetti con crema di gorgonzola e noci
- \ Casarecce con porcini, pestöm e grana

SECONDI PIATTI

- \ Tagliata di manzo al miele e soia con verdure saltate
- \ Tagliata di manzo rucola e grana
- \ Tagliata di cavallo e salsa verde
- \ Grigliata mista di carne (pollo, salamella, costine)
- \ Manzo all'olio alla rovatese con polenta
- \ Coniglio al forno con patate
- \ Cotechino della casa con spinaci e polenta
- \ Ribs (costine) al forno in salsa barbeque
- \ Guancia di vitello brasato al vino rosso
- \ Orologio di formaggi e marmellate

CONTORNI

Patate al forno | Insalata mista | Verdure alla griglia | Verdure saltate | Giardiniera ect.

DESSERT

abbiamo la possibilità di comporre qualsiasi tipologia di Dessert: (esempio: Millefoglie, meringata, tiramisù, crostata di frutta, pan di spagna alle creme, cheesecake ai frutti di bosco, torta al cioccolato, diplomatica, ect.)