

## Gentili Clienti,

Cucina Badi è il luogo ideale per festeggiare i Vostri eventi o per organizzare pranzi o cene aziendali. oltre a tre 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 se lo gradite, 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.

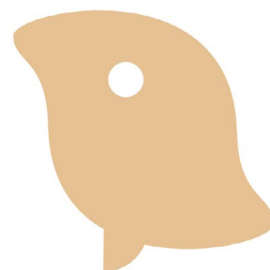
Rimaniamo a disposizione per qualsiasi informazione e per fissare un appuntamento presso il nostro ristorante.

A PRESTO!

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

t. 338.746.6456 - [info@cucinabadi.it](mailto:info@cucinabadi.it)

“ 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 CONVIVIALE

- Antipasto del Badi' con selezione di affettati, formaggella nostrana Camuna, polentina con farina di Esine e funghi trifolati, crostino di Angus affumicato con salsa alle erbe aromatiche scaglie di grana e gocce di balsamico
- un primo piatto\*\*
- un secondo con contorno \*\*
- pane, acqua, vino\*
- dessert personalizzato
- caffè

45 €/pp

#### Opzioni

- Aperitivo di benvenuto alcolico/ analcolico con stuzzichini 7 € /pp
- Aggiunta di un primo piatto 6 €/pp
- Aggiunta di un secondo piatto 7 €/pp

### SOLUZIONE B

#### 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 3 pp)\*

Dessert personalizzato

35 €



---

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

---



## **\*\*SELEZIONI DEI PIATTI PER LA CONFIGURAZIONE DEL MENU**

### **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
- \ Pappardelle al salmì di cinghiale
- \ Tortelli al ripieno di Bagoss burro e salvia
- \ Gnocchetti con crema di gorgonzola e noci
- \ Fusilloni con porcini, Guanciales e crema di zucca

### **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 di Storo
- \ Coniglio al forno con patate e polenta di Storo
- \ Arrosto di vitello con polenta di Storo
- \ Guanciales di vitello brasato al vino rosso con polenta di Storo

### **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.)