



Menù Mondrigo

GRUPPI E COMITIVE 2026

 • Tutti i menù sono privi di bevande e si eseguono da un minimo di 10 persone.

 • Avvisare quando si concorda il menù della presenza di bambini e eventuale età.

Bambini : da 0 a 3 non pagano, da 3 a 10 pagano metà, sopra i 10 pagano intero.


Pacchetti MENÚ


Bis di primi, secondi, contorni
33€

Antipasti ricchi (crostini, affettati misti, formaggi e piadina)
secondi, contorni
33€

Crostini, bis di primi,
secondi, contorni
36€

Antipasti ricchi (crostini, affettati misti, formaggi e piadina), bis di primi,
secondi, contorni
39€


 • Bis di primi a scelta: Passatelli fonduta e tartufo, Gnocchi all'anatra, Pappardelle al cinghiale, Tagliatelle ragù, Tagliatelle del fattore + primi di stagione.

 • Nell'assortimento di secondi sono compresi la Tagliata di Manzo "La Classica" più 3 secondi a vostra scelta (in eguali porzioni):


- Galletto impanato fritto al forno
- Brace (Salsicce Costarelle)
- Braciolone di maiale sale e rosmarino
- Arrosto di maiale in Porchetta
- Coniglio in umido piccante con olive.


- Brasato di Asino
- Pecora e Agnello al Forno olive e carciofi
- Trippa Garibaldina
- Affettati Assortiti con Pecorino


 •Contorni: Patate al forno, Insalata


 •Pasta ripiena: Mezzelune con burro aromatizzato e Tortelloni verdi
+ 3€

 •Qualità Carne Tagliata Giovenca: +7€

+  •Quantità maggiore di tagliata (la metà dei secondi sarà composto dalla tagliata e l'altra metà da 2 secondi a scelta tra quelli sopra elencati)
+ 3€

 •Dolci secchi
+ 4€

 •Dolci secchi + vin santo
+ 5€

 •Dolci al Cucchiaino
+ 5€