

MENU PER GRUPPI 2016

Menù 1 "Loppia"

(menù 3 portate a base di pesce)

Antipasto di lago

Lavarello alla piastra
con contorno di stagione

Crema Caramel fatto in casa

Caffè

Acqua

€ 32,00

Incluso Vino (1 Bottiglia ogni 3 persone)

€ 39,00

Menù 2 "Visgnola"

(menù 3 portate a base di carne)

Antipasto misto della casa

(Affettati misti, verdure alla griglia, caprese)

Nodino di Vitello al burro e salvia
con contorni di stagione

Crema Caramel

Caffè

Acqua

€ 35,00

Incluso Vino (1 Bottiglia ogni 3 persone)

€ 42,00

Menù 3 "Pescallo"

(menù 4 portate a base di pesce)

Antipasto di lago

Riso e filetto di pesce persico

Lavarello ai ferri con contorno di stagione

Crema Caramel

Caffè

Acqua

€ 40,00

Incluso Vino (1 Bottiglia ogni 3 persone)

€ 47,00

Menù 4 "Suira"

(menù 4 portate a base di carne)

Antipasto misto della casa

(Affettati misti, verdure alla griglia, caprese)

Penne dello chef
(pomodoro, Pancetta, parmigiano, erbe,)

Nodino di Vitello alla Griglia
con contorni di stagione

Crema Caramel

Caffè

Acqua

€40,00

Incluso Vino (1 Bottiglia ogni 3 persone)

€ 47,00

MENU PER GRUPPI 2016

Menù 5 " San Giovanni"

(menù 3 portate a base di pesce)

Riso e filetto di pesce persico

Lavarello alla piastra
con contorno di stagione

Creme Caramel

Caffè

Acqua

€ 33,00

Incluso Vino (1 Bottiglia ogni 3 persone)

€ 40,00

Menù 6 " San Vito"

(menù 3 portate a base di carne)

Tris di primi

(Trenette al pesto, Penne all'arrabiata,
Gnocchi al gorgonzola)

Nodino di Vitello alla Griglia
con contorno di stagione

Creme Caramel

Caffè

Acqua

€ 38,00

Incluso Vino (1 Bottiglia ogni 3 persone)

€ 45,00

Menù 7 "Lenno"

(menù 3 portate a base vegetariano)

Mozzarella caprese

Piatto di verdure miste alla griglia con
tomino alla piastra

Creme Caramel

Caffè

Acqua

€ 29,00

Incluso Vino (1 Bottiglia ogni 3 persone)

€ 36,00

Menù 8 "Tremezzo"

(menù 4 portate a base vegetariano)

Mozzarella caprese

Trenette al pesto

Piatto di verdure miste alla griglia con
tomino alla piastra

Creme Caramel

Caffè

Acqua

€36,00

Incluso Vino (1 Bottiglia ogni 3 persone)

€ 43,00

MENU PER GRUPPI 2016

Menù 9 "Vergonese"

(menù 4 portate a base di carne)

Antipasto misto della casa
(Affettati misti, verdure alla griglia, caprese)

Crespelle caserecce ai carciofi e
spinaci

Costata di manzo alla griglia
con contorno di stagione

Crema Caramel

Caffè

Acqua

€ 45,00

Incluso Vino (1 Bottiglia ogni 3 persone)

€ 52,00

TERMINI E CONDIZIONI

- **MENU' PER GRUPPI:** Per menù per gruppi si intende che tutto il gruppo scelga un unico menù
- **INTOLLERANZE:** Eventuali variazioni ed intolleranze vanno comunicate in anticipo
- **PAGAMENTO:** 30% caparra confirmatoria saldo entro la data dell'evento
- **CAPARRA:** la caparra non è rimborsabile
- **CONFERMA:** L'evento viene ritenuto confermato a ricezione della caparra confirmatoria
- **DATI BANCARI:**

Credito Cooperativo di Lezzeno agenzia di Bellagio

La società intestataria è:

La Punta S.N.C. di Fantoni Massimo e C.

Via Eugenio Vitali, 19 - 22021 Bellagio (CO) P.IVA: 02666410135

IBAN IT 57 H 08618 50940 000000301589 SWIFT ICRA IT RRH 60

IN CASO DI CANCELLAZIONE

In caso di cancellazione il cliente è tenuto a comunicare tramite mail all'indirizzo info@ristorantelapunta.it

La caparra confirmatoria non viene rimborsata.

in caso di cancellazione il cliente è tenuto a pagare:

0% del totale in caso di cancellazione 10 giorni prima dell'evento

30% del totale in caso di cancellazione da 9 a 3 giorni prima dell'evento

100% del totale in caso di cancellazione 3 giorni prima dell'evento