

GROUP SET MENU 2016

Menù 1 "Loppia"

(3 course menu based on fish)

Mixed lake fish "Antipasto"

"Lavarello" Local whitefish with side dish

Creme Caramel

Coffee

Water

€ 32,00

Wine included (1 Bottle every 3 people)

€ 39,00

Menù 2 "Visgnola"

(3 course menu based on meat)

House "Antipasto"

(Mix of cold cuts , grilled vegetables,
caprese)

Veal chop in butter and sage with side dish

Creme Caramel

Coffee

Water

€ 35,00

Wine included (1 Bottle every 3 people)

€ 42,00

Menù 3 "Pescallo"

(4 course menu based on fish)

Mixed lake fish "Antipasto"

Rice & filet of fish

(Local dish)

"Lavarello" Local whitefish with side dish

Creme Caramel

Coffee

Water

€ 40,00

Wine included (1 Bottle every 3 people)

€ 47,00

Menù 4 "Suirà"

(4 course menu based on meat)

House "Antipasto"

(Mix of cold cuts , grilled vegetables, caprese)

Chef style "Penne"

(Bacon, cream, tomatoes, parmesan cheese)

Grilled veal chop with side dish

Creme Caramel

Coffee

Water

€40,00

Wine included (1 Bottle every 3 people)

€ 47,00

GROUP SET MENU 2016

Menù 5 " San Giovanni"

(3 course menu based on fish)

Rice & filet of fish
(Local dish)

"Lavarello" Local whitefish with side dish

Creme Caramel

Coffee

Water

€ 33,00

Wine included (1 Bottle every 3 people)

€ 40,00

Menù 6 " San Vito"

(3 course menu based on meat)

Tris of pasta

(Trenette with pesto sauce, Penne with spicy tomato
sauce, Gnocchi with gorgonzola sauce)

Grilled veal chop with side dish

Creme Caramel

Coffee

Water

€ 38,00

Wine included (1 Bottle every 3 people)

€ 45,00

Menù 7 "Lenno"

(3 course vegetarian menu)

Mozzarella caprese

(Tomatoes & mozzarella salad)

Plate of mixed grilled vegetables
with grilled Tomino cheese

Creme Caramel

Coffee

Water

€ 29,00

Wine included (1 Bottle every 3 people)

€ 36,00

Menù 8 "Tremezzo"

(4 course vegetarian menu)

Mozzarella caprese

(Tomatoes & mozzarella salad)

Trenette with pesto sauce

Plate of mixed grilled vegetables
with grilled Tomino cheese

Creme Caramel

Coffee

Water

€36,00

Wine included (1 Bottle every 3 people)

€ 43,00

GROUP SET MENU 2016

Menù 9 "Vergonese"

(4 course menu based on meat)

House "Antipasto"

(Mix of cold cuts , grilled vegetables, caprese)

Homemade crepes with artichokes and spinach

Sirloin steak grilled with seasonal vegetables

Creme Caramel

Coffee

Water

€ 45,00

Incluso Vino (1 Bottiglia ogni 3 persone)

€ 52,00

TERM & CONDITIONS

- **GROUP SET MENU:** 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