



AGRITURISMO
AZIENDA AGRICOLA



il Partycolare
banqueting & events

**TEATRO E MUSICA D'AUTORE IN VILLA
SERATA IN COMPAGNIA DI GIACOMO PUCCINI**

**PIQUE NIQUE SUR L ' HERBES NEL PARCO DI VILLA SORMANI
LUNEDI' 27 LUGLIO**

IL Partycolare banqueting & events in collaborazione con La Camilla di Osnago per l'originale Pique Nique in Villa, prepareranno un menu' secondo i piu' aggiornati criteri e le migliori metodologie per una sana alimentazione soddisfacendo il gusto degli ospiti con pietanze genuine e particolarmente salutari, eseguite con metodi di cottura e abbinamenti che richiamano la dieta dissociata.

Per questo Partycolare menu' infatti, si e' scelto di separare dal pasto principale il dolce e la frutta, eliminando fritti e soffritti ed eseguendo le cotture al vapore, al forno o con bollitura ed utilizzando esclusivamente olio evo di produzione italiana a crudo.

La Proposta

Ore 19,00 all' arrivo degli ospiti

- ❖ *Cocktails di benvenuto (detox) con centrifugato di carote, limone, mele, zenzero*
- ❖ *Dessert di crumble vegan ai frutti di bosco e zenzero realizzato dallo chef patissiere Sonia Masone dell'azienda La Camilla di Osnago*

Ore 21,30 Pique Nique

- ❖ *Aperitivi d'autore realizzati dallo chef Alessandro Rausa dell'azienda Il Partycolare banqueting*
- ❖ *Frisella d'orzo con melanzana al forno, cuore di bue e gocce di basilico*
- ❖ *Tonno toscano su letto di soncino e aspretto di lamponi*
- ❖ *Fagottino di manzo al punto rosa con ortaggi croccanti*
- ❖ *Fiore di zuccina farcito con ricotta alla mentuccia e Parmigiano Reggiano*
- ❖ *Crema fredda di fave e patate viola con cicorie di campagna e olive riviera*
- ❖ *Riso venere integrale con mirepoix di ortaggi croccanti, salsa ai peperoni arrostiti*
- ❖ *Trofiette fredde con patate, pesto leggero, fagiolini*