

La direzione e lo staff del  
Ristorante Giardino  
porgono a tutti i più sinceri  
auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo

Ricordiamo che durante le festività  
il servizio ristorante - pizzeria è sempre aperto.

★ ★ ★

### Pranzi e cene

### Eventi aziendali su prenotazione

Menù **re magi** 40,00 euro

Menù **cometa** 35,00 euro

Menù **delle feste** 30,00 euro

È inoltre possibile richiedere (se disponibile)  
la **saletta privata** (minimo 30 persone)



...**Cucinare** non vuol  
dire eseguire dei menù,  
ma **significa** anche  
saper offrire sempre  
il **menù appropriato**  
**all'occasione...**



ristorante - pizzeria - bar  
**GIARDINO**

Viale 28 Aprile, 7  
25043 Breno (BS)  
Telefono **0364.321107**  
giardino@g3informatica.it

Antonella  
349.2738865



ristorante - pizzeria - bar  
**GIARDINO**



PREMIO  
MERCURIO D'ORO®



*Felice Anno Nuovo*  
**2018**

## Cene aziendali, banchetti ed eventi, Pranzo di natale, Cenone di S. Silvestro

I bambini pagano in base all'età e non al menù, fino a 4 anni sono gratuiti, da 5 a 8 anni sconto del 50%

Durante il pasto acqua e vino sono a libero consumo

Ripasso regolare di tutte le portate

Menù specifici per celiaci o intolleranti al lattosio e menù per vegetariani

Addobbo e menù personalizzati con logo aziendale

Locali climatizzati



## Salutiamo il 2017 e diamo il benvenuto al 2018

**ore 19.30** Ricevimento, cocktail di accoglienza con canapè assortiti e bollicine  
Disposizione tavoli

**ore 20.00** Veglione di San Silvestro

**ore 24.00** La festa si accende di emozioni e allegria fino alle luci dell'alba con ballo liscio, latino americano, discoteca e orchestra. Cotillons per tutti

**Tombolata con ricchissimi premi e al più fortunato un gioiello per ricordarci...**

**ore 02.00** Cotechino e lenticchie di Castelluccio per un anno fortunato

**ore 05.00** Brioches e cappuccino

## menù della vigilia aspettando babbo natale

30,00 euro

Aperitivo bollicine a frivolezze

★★★

Baccalà Gadus

in pastella classica romana

Panzerotti di gamberi e burrata

Tris di mare affumicato

Insalata di seppie e crudité di verdure

★★★

Fiocco Camuno

con carciofotto grigliato

Strozzapreti con funghi porcini,  
frutti di mare e gamberi  
Tortellone al radicchio rosso  
mantecato con Rosa Camuna e speck

★★★

Crocante di spigola con zucchine in fiore  
e patate novelle

★★★

Panettone o pandoro con meringa all'italiana  
con bicchiere di moscato spumante

★★★

Caffè

### L'angolo dei vini

Curtefranca Rosso "Antico Attico" cantina Milesi

Curtefranca Bianco "Antico Attico" cantina Milesi

Prosecco Valdobbiadene Villa D'Arfanta millesimato

Acqua Minerale Boario

## menù di natale

37,00 euro

Aperitivo

bollicine e frivolezze

★★★

Carpaccio di polipo

all'olio del lago Moro

Tartare di salmone,

tonno yellowfin,

avocado e germogli

Crostone di polenta taragna

con baccalà mantecato

★★★

Degustazione di salumi Camuni

nostrani con spongada de Bré

Cannolo di pasta sfoglia

con semi di papavero

e ripieno di burrata e finferli

Insalata Waldorf

Tortino di carciofi e pecorino

Casoncelli nostrani  
su crema reale e scaglie di Silter

Risottino Carnaroli

mantecato alla melagrana e scampi

★★★

Salmone fresco in sfoglia

su crema di pompelmo

e spinacine novelle

★★★

Sorbetto agli agrumi

★★★

Vitello con farcitura alle castagne

e patate al forno

★★★

Anatra all'arancia

con polenta

★★★

Tronchetto natalizio in bella vista

★★★

Caffè

### L'angolo dei vini

Curtefranca Rosso "Attico Antico"

cantina Milesi

Curtefranca Bianco "Attico Antico"

cantina Milesi

Prosecco Valdobbiadene

Villa D'Arfanta millesimato

Acqua Minerale Boario

## menù veglione di San Silvestro

80,00 euro

Aperitivo

bollicine e frivolezze

★★★

Gamberoni in crosta di mandorle

Involentino di salmone

con cremoso alle erbe

Carpaccio di spada marinato

con cuore di arancia

Capesante gratinate

alla parigina

★★★

Asparagi in velo di crudo

di Parma

Tortino di zucca

con fonduta reale e polline d'ape

Strudel di verdure

e ricotta stagionata

Suprema

di manzo tartufata

Linguine di gragnano  
al sapore di mare

(scampi, calamari, seppioline e pomodori pachino)

Mezzelune di farina biologica

con tartufo e funghi porcini

★★★

Astice alla catalana

★★★

Sorbetto

★★★

Filetto di fassona lardellato

con panatura di sesamo

Patate alle erbe e ratatouille di verdure

★★★

Cestino di croccante

con mousse tropicale su crema inglese

★★★

Caffè

La Cantina:

### L'angolo dei vini

Vino Chianti "La Boncia" cantina Bindi

Serganti Monteriggioni Siena

Vino Lugana "Sorgente" cantina Citari

Bollicine Franciacorta "Emozioni"

cantina Villa

Bollicine Franciacorta Cuve rosa

cantina Remoulage

Acqua Minerale Boario

