

Cerimonie 2026

Menù Carne

Antipasti

Sformatino agli asparagi al cuore di zola dolce;
Tortino di patate con provolone prosciutto
cotto e mentuccia fresca;
Bresaola di Black angus fumè rucola e grana

Piatto Unico

Risotto Ubriaco con guancetta di maiale
brasata e il suo fondo

Dolce

torta cerimonia su richiesta

Vini

Bianco e rosso Scelti dal nostro sommelier

Bevande –Caffè

37€

La Tessitura Ristorante e Banqueting

Via Collegio Manzoni,8 – 23807 Merate (Lc)

prenotazioni@ristorantelatessitura.it M:331-2672401 F:0399052264

Cerimonie 2026

Menù Carne

Antipasti

Tortino di patate con provolone prosciutto
cotto e mentuccia fresca;
Bresaola di Black angus fumè rucola e grana

PRIMO

Risotto ubriaco con salsiccia e Asparagi

SECONDO

Guancetta di maiale brasata e il suo fondo con
purè

Dolce

torta cerimonia su richiesta

1 calice di spumante brut o dolce

Vini

Bianco e rosso Scelti dal nostro sommelier

Bevande –Caffè

42€

La Tessitura Ristorante e Banqueting

Via Collegio Manzoni,8 – 23807 Merate (Lc)

prenotazioni@ristorantelatessitura.it M:331-2672401 F:0399052264

Cerimonie 2026

Menù Pesce

Antipasti

Sformatino agli asparagi al cuore di zola dolce;
Insalata di seppia, arancia, finocchio e
mandorla tostata;
involtino di spada all'Eoliana con salmoriglio

Piatto Unico

Risotto alla pescatora

Dolce

torta cerimonia su richiesta

Vini

Bianco e rosso Scelti dal nostro sommelier

Bevande –Caffè

37€

La Tessitura Ristorante e Banqueting

Via Collegio Manzoni,8 – 23807 Merate (Lc)

prenotazioni@ristorantelatessitura.it M:331-2672401 F:0399052264

Cerimonie 2026

Menù Pesce

Antipasti

Sformatino agli asparagi al cuore di zola dolce;
Insalata di seppia, arancia, finocchio e mandorla tostata

Primo

Risotto alla bisque di gamberoni e mazzancolle scottate

Secondo

involtini di spada all'Eoliana con salmoriglio e
caponatina

Dolce

torta cerimonia su richiesta
1 calice di spumante brut o dolce per il brindisi

Vini

Bianco e rosso Scelti dal nostro sommelier

Bevande –Caffè

42€

La Tessitura Ristorante e Banqueting

Via Collegio Manzoni,8 – 23807 Merate (Lc)

prenotazioni@ristorantelatessitura.it M:331-2672401 F:0399052264

Cerimonie 2026

Aperitivo Rinforzato

Alla Buvette

Prosecco, Spritz, Analcolico, Acqua

Al "Buffet"

Pizza e Focacce fatte da noi

Stuzzichini misti

Tartine con mousse di paté di lago

Cous Cous alle verdure

bruschettina con pasta di salame fresca e zola

canapè allo spada fumè e burro alla cipollina

Salumi misti

Crudo, Salame, Pancetta

~~~~~

## **Pane fatti da noi**

~~~~~

Formaggi misti

Formaggella di Montevvecchia,

Formaggini freschi ai tre colori

Fritti

Gamberi in tempura

Olive Ascolane

Bocconcini di pollo

La Tessitura Ristorante e Banqueting

Via Collegio Manzoni,8 – 23807 Merate (Lc)

prenotazioni@ristorantelatessitura.it M:331-2672401 F:0399052264

Cerimonie 2026

Servizio al tavolo

Primo da Scegliere tra:

Risotto al rosmarino e caprino di Montevvecchia

Risotto alla Monzese ...salsiccia e vino rosso

Risotto radicchio, pancetta croccante, mantecato alla crescenza

Risotto agli asparagi e Blue di Montevvecchia

~~~~~

### **Torta cerimonia a vostra richiesta**

~~~~~

Vini

Rosso fermo e Bianco fermo

(1 bottiglia ogni 6)

Bevande -Caffè

29€

3€

a persona in più (32€)

In alternativa al primo

Piatto Unico

Risotto ubriaco e guancetta di maiale brasata

oppure

Risotto alla pescatora

La Tessitura Ristorante e Banqueting

Via Collegio Manzoni,8 – 23807 Merate (Lc)

prenotazioni@ristorantelatessitura.it M:331-2672401 F:0399052264