

Cerimonie 2026

Menù

Antipasto

Tortino di parmigiano con fiore di zucca in
pastella e prosciutto crudo;

Primo

Risottino alla zucca con fondutina di bitto e
pancetta croccante

Dolce a scelta tra

Chantilly
oppure
Torta al cioccolato

Vini

Bianco e rosso Scelti dal nostro sommelier.
1 calice a persona
Acqua – Caffè

29€

La Tessitura Ristorante e Banquetting

Via Collegio Manzoni,8 – 23807 Merate (Lc)

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

Cerimonie 2026

Aperitivo Rinforzato

Alla Buvette

1 calice di Spritz o Analcolico

Al “Buffet”

Pizza e Focacce fatte da noi

Stuzzichini misti

Cous Cous alle verdure

Bruschettina con pasta di salame fresca e zola

Canapè allo spada fumè e burro alla cipollina

Salumi E Formaggi

Crudo, Salame, Pancetta

Formaggella di Montevercchia

~~~~~

### **Pane fatti da noi**

~~~~~

Fritti

Sfiziosità fritte varie

segue

Cerimonie 2026

Aperitivo Rinforzato

Servizio al tavolo

Primo da Scegliere tra:

Risotto ubriaco e guancetta di maiale brasata
Risotto al rosmarino e caprino di Montevercchia
Risotto alla pescatora

Dolce da Scegliere tra:

Chantilly
Torta al Cioccolato

Acqua – Caffè

~~~~~

**35€**

~~~~~

La Tessitura Ristorante e Banqueting

Via Collegio Manzoni,8 – 23807 Merate (Lc)

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