

gruppo ethos®

2025

MENÙ

Festività



ESPERIENZE *che uniscono*

Da oltre trent'anni **Gruppo Ethos Eventi & Incentive** trasforma **eventi e team building** in esperienze autentiche e coinvolgenti. Uniamo la nostra passione per la buona cucina, le location uniche e l'intrattenimento su misura per valorizzare le persone e l'azienda.

Dalle **sfide ai fornelli** alle **degustazioni sensoriali**, fino a **cacce al tesoro** nei boschi, **giochi di orientamento** o **convention aziendali**: ogni attività è studiata per rafforzare i legami tra colleghi, stimolare collaborazione e creatività, motivare i team e lasciare ricordi indelebili.

Sale meeting con audio e video, **cene di gala**, **feste aziendali** o outdoor experience: ovunque ci sia bisogno di coesione e di celebrare i successi, noi creiamo l'atmosfera perfetta con ristorazione d'eccellenza, tecnologie avanzate e assistenza completa. Con creatività, esperienza e passione trasformiamo ogni momento in un'esperienza che unisce professionalità, atmosfera e divertimento.

Esperienze che Uniscono. Emozioni che Restano

Scopri di più su:

gruppoethos.it

MENÙ

Pizza

28€

ANTIPASTO

- Selezione di salumi della nostra Azienda Agricola Bio e Agriturismo "Brusignone" serviti con gnocco fritto

UNA PIZZA A SCELTA TRA

MARINARA

BIANCANEVE

CALZONE FARCITO

CALZONE LISCIO

CRUDO

DIAVOLA

MARGHERITA

NAPOLI

PAPAS

PROSCIUTTO

PROSCIUTTO E FUNGHI

WURSTEL

PANETTONE OPPURE PANDORO

servito con bis di creme (Mascarpone e pistacchio)

BEVANDE

- Acqua minerale naturale e gasata
- Birra media
- Flûte di Prosecco servito con il dolce
- Caffè biologico Torrefazione Libera®

Si garantisce un 10% di tolleranza rispetto al numero di coperti pattuito.
Le variazioni numeriche richiedono una settimana di preavviso.

Le immagini sono parte del repertorio dei piatti di Gruppo Ethos e sono puramente rappresentative



MENÙ

Focolare

39€

PRIMO

- **Risotto Carnaroli “Azienda Agricola Salera”**
caldarroste, salsiccia e timo

SECONDO

- **Filetto di maialino bardato alla pancetta dolce**
con salsa alla carbonara di pepe verde

CONTORNO

- **Patate al forno** al profumo di rosmarino

PANETTONE OPPURE PANDORO

servito con bis di creme (Mascarpone e pistacchio)

BEVANDE

- **Acqua minerale** naturale e gasata
- **Vino*** rosso e bianco (una bottiglia ogni 4 persone)
- **Flûte di Prosecco** servito con il dolce
- **Caffè biologico** Torrefazione Libera®

Le immagini sono parte del repertorio dei piatti di Gruppo Ethos e sono puramente rappresentative

Si garantisce un 10% di tolleranza rispetto al numero di coperti pattuito.
Le variazioni numeriche richiedono una settimana di preavviso.



MENÙ

Vegetariano

39€

ANTIPASTO

- **Tartelletta** con caponatina di melanzane

PRIMO

- **Risotto Carnaroli “Azienda Agricola Salera”**
al taleggio di bufala, pesto di rucola e nocciole caramellate

SECONDO

- **Melanzana grigliata e glassata alla soia**
con sfoglia croccante, crema al basilico e battuto di pomodoro

PANETTONE OPPURE PANDORO
servito con bis di creme (Mascarpone e pistacchio)

BEVANDE

- **Acqua minerale** naturale e gasata
- **Vino*** rosso e bianco (una bottiglia ogni 4 persone)
- **Flûte di Prosecco** servito con il dolce
- **Caffè biologico** Torrefazione Libera®

Le immagini sono parte del repertorio dei piatti di Gruppo Ethos e sono puramente rappresentative

Si garantisce un 10% di tolleranza rispetto al numero di coperti pattuito.
Le variazioni numeriche richiedono una settimana di preavviso.



MENÙ

apericena

45€

ANTIPASTI A BUFFET

- **Selezione di salumi della nostra Azienda Agricola Bio e Agriturismo "Brusignone"** serviti con gnocco fritto
- **Salmone** marinato agli agrumi
- **Insalata tiepida di totani** e verdure
- **Focaccia** al sale Maldon
- **Panino al latte** ripieno di straccetti di pollo con maionese al lime e sedano
- **Flan ricotta e spinaci** con coulis al pomodoro
- **Finger di coleslaw di cavolo cappuccio** e verdure di stagione con citronette al limone

BIS DI PRIMI

- **Risotto Carnaroli "Azienda Agricola Salera"** con zucca e caprino
- **Agnolotti** con pancetta, parmigiano, salvia e burro versato

PANETTONE OPPURE PANDORO

servito con bis di creme (Mascarpone e pistacchio)

BEVANDE

- **Acqua minerale** naturale e gasata
- **Cocktail in caraffa** per l'antipasto (una caraffa ogni 4 persone)
- **Vino*** rosso e bianco (una bottiglia ogni 4 persone)
- **Flûte di Prosecco** servito con il dolce
- **Caffè biologico** Torrefazione Libera®

Le immagini sono parte del repertorio dei piatti di Gruppo Ethos e sono puramente rappresentative

Si garantisce un 10% di tolleranza rispetto al numero di coperti pattuito.
Le variazioni numeriche richiedono una settimana di preavviso.



MENÙ

beer tasting

43€

ANTIPASTO

Tris di polenta grigliata con farina di mais e castagne
servita con funghi porcini, crema allo zola e salsiccia arrosto

Abbinamento birra **Marilyn Agricola**

SECONDO E CONTORNO

Brisket di manzo di razza Black Angus servito con patate al forno
al profumo di rosmarino

Abbinamento birra **Roxanne**

PANETTONE OPPURE PANDORO

servito con bis di creme (Mascarpone e pistacchio)

Abbinamento Birra **I-PA**

BEVANDE

- **Acqua minerale** naturale e gasata
- **Caffè biologico** Torrefazione Libera®

*Le immagini sono parte del repertorio dei
piatti di Gruppo Ethos e sono puramente
rappresentative*

Si garantisce un 10% di tolleranza rispetto al numero di coperti pattuito.
Le variazioni numeriche richiedono una settimana di preavviso.



MENÙ

Tradizione

45€

ANTIPASTO

- **Selezione di salumi della nostra Azienda Agricola Bio e Agriturismo “Brusignone”** serviti con gnocco fritto
- **Tortino di polenta** e gorgonzola
- **Focaccia** al sale Maldon

PIATTO UNICO

Risotto Carnaroli “Azienda Agricola Salera” alla milanese con ossobuco

PANETTONE OPPURE PANDORO

servito con bis di creme (Mascarpone e pistacchio)

BEVANDE

- **Acqua minerale** naturale e gasata
- **Vino*** rosso e bianco (una bottiglia ogni 4 persone)
- **Flûte di Prosecco** servito con il dolce
- **Caffè biologico** Torrefazione Libera®

Le immagini sono parte del repertorio dei piatti di Gruppo Ethos e sono puramente rappresentative

Si garantisce un 10% di tolleranza rispetto al numero di coperti pattuito.
Le variazioni numeriche richiedono una settimana di preavviso.



MENÙ

grigliata

49€

ANTIPASTO

- **Selezione di salumi della nostra Azienda Agricola Bio e Agriturismo "Brusignone"** serviti con gnocco fritto

SECONDO E CONTORNO

- **Gran grigliata di carne mista: Black Angus, salamella nostrana, filetto di maialino, pancetta e sovracoscia di pollo** servita con **sfiziosità di verdure**

PANETTONE OPPURE PANDORO

servito con bis di creme (Mascarpone e pistacchio)

BEVANDE

- **Acqua minerale** naturale e gasata
- **Vino*** rosso e bianco (una bottiglia ogni 4 persone)
- **Flûte di Prosecco** servito con il dolce
- **Caffè biologico** Torrefazione Libera®

Le immagini sono parte del repertorio dei piatti di Gruppo Ethos e sono puramente rappresentative

Si garantisce un 10% di tolleranza rispetto al numero di coperti pattuito.
Le variazioni numeriche richiedono una settimana di preavviso.



MENÙ

sapori di terra

55€

ANTIPASTO

- **Tortino di funghi porcini e mascarpone** con crema allo strachitunt e timo

PRIMO

- **Risotto Carnaroli “Azienda Agricola Salera”** alla zucca con bocconcini di salsiccia e rosmarino di Montevercchia

SECONDO E CONTORNO

- **Scottata di Black Angus alle erbe fini con riduzione al nostro vino “Villano Rosso”** servita con patate al forno

PANETTONE OPPURE PANDORO

servito con bis di creme (Mascarpone e pistacchio)

BEVANDE

- **Acqua minerale** naturale e gasata
- **Vino*** rosso e bianco (una bottiglia ogni 4 persone)
- **Flûte di Prosecco** servito con il dolce
- **Caffè biologico** Torrefazione Libera®

Le immagini sono parte del repertorio dei piatti di Gruppo Ethos e sono puramente rappresentative

Si garantisce un 10% di tolleranza rispetto al numero di coperti pattuito.
Le variazioni numeriche richiedono una settimana di preavviso.



MENÙ

il mare di inverno

55€

ANTIPASTO

- **Salmone marinato agli agrumi** e hummus di ceci
- **Focaccia** al sale Maldon

PRIMO

- **Paccheri con code di gambero**, vongole e pomodorini

SECONDO E CONTORNO

- **Filetto di orata in crosta di patate** e guazzetto alla menta

PANETTONE OPPURE PANDORO

servito con bis di creme (Mascarpone e pistacchio)

BEVANDE

- **Acqua minerale** naturale e gasata
- **Vino** bianco (una bottiglia ogni 4 persone)
- **Flûte di Prosecco** servito con il dolce
- **Caffè biologico** Torrefazione Libera®

Le immagini sono parte del repertorio dei piatti di Gruppo Ethos e sono puramente rappresentative

Si garantisce un 10% di tolleranza rispetto al numero di coperti pattuito.
Le variazioni numeriche richiedono una settimana di preavviso.

MENÙ

bis

62€

BIS DI ANTIPASTI

- **Cotechino in crosta di sfoglia e prosciutto di Praga** con crema di lenticchie
- **Selezione di salumi della nostra Azienda Agricola Bio e Agriturismo "Brusignone"** serviti con gnocco fritto

BIS DI PRIMI

- **Lasagnetta al ragù di Maialino Nero dell'Irpinia** con castagne e pecorino
- **Risotto ai funghi Porcini** e rosmarino di Montevicchia con cialda croccante di Lodigiano

SECONDO E CONTORNO

- **Stracotto di black angus** alle erbe aromatiche con patate al forno al profumo di rosmarino

CHRISTMAS CAKE

- **Bavarese al panettone** con crema chantilly al mascarpone ai frutti rossi

BEVANDE

- **Acqua minerale** naturale e gasata
- **Vino*** rosso e bianco (una bottiglia ogni 4 persone)
- **Flûte di Prosecco** servito con il dolce
- **Caffè biologico** Torrefazione Libera®

Si garantisce un 10% di tolleranza rispetto al numero di coperti pattuito.
Le variazioni numeriche richiedono una settimana di preavviso.

Le immagini sono parte del repertorio dei piatti di Gruppo Ethos e sono puramente rappresentative

gruppo ethos®

2025

IDEE

regalo



REGALA UNA *gift card*

ricarica a partire da € 35

**Scegli l'importo che preferisci
per un pranzo o una cena
in uno dei nostri ristoranti.**

Scegli il ristorante più vicino a te
e scopri i servizi attivi: gruppoethos.it

Scopri il ristorante più vicino a te su:

gruppoethos.it



REGALA UN *weekend in agriturismo*

**Per un break in mezzo alla natura
presso la nostra Azienda Agricola Bio e
Agriturismo “Brusignone”.**

**Il pacchetto per 2 persone
comprende cena con menù fisso,
pernottamento e prima colazione.**

€ 150

Prenotazione previa disponibilità
Scopri di più sull'agriturismo:

agriturismobrusignone.it



UN NATALE

Tutto da bere

Componi il tuo regalo con le nostre **birre artigianali del Birrificio di Como.**

Bottiglie da 50cl disponibili in tutti i locali Gruppo Ethos, su richiesta negli altri locali.

Confezione da **una birra da 50cl** - € 6,50 IVA incl.

Confezione da **tre birre da 50cl** - € 19,50 IVA incl.

Sacchetto di juta da **quattro birre da 50cl** - € 26 IVA incl.

Scegli i prodotti che preferisci per la tua confezione regalo.





UN NATALE

Tutto da bere



Vignaioli Erranti è un progetto della nostra “Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone” che nasce dalla volontà di proporre una piccolissima **selezione di vini “peregrini”**. Abbiamo scelto questa definizione perché sono frutto di incontri fatti sul cammino. Nel nostro peregrinare tra vini e vigneti, abbiamo incontrato vignaioli con i quali abbiamo stretto un patto: **affittare piccole parcelle di vigna** per avviare una produzione di vino che risponda ai nostri criteri. Siamo così riusciti a trovare ciò che cercavamo nelle tenute di **Fortunago**, nell’Oltrepò Pavese, e di **Murlo**, in provincia di Siena. Qui si svolge un’attività agricola che preserva la **biodiversità** e la ricchezza del suolo, una lavorazione in cantina controllata e ispirata all’essenziale, **per un vino dritto e senza fronzoli, in una parola, BUONO.**

Villano Rosso - € 13,50 cad. IVA incl.

Villano Bianco - € 12,50 cad. IVA incl.

Chianti Riserva Colli Senesi - € 14,80 cad. IVA incl.

Disponibili sacchetti regalo da una bottiglia oppure confezione regalo da tre bottiglie.



CESTI

bontà dolci

Scegli uno dei nostri **cesti confezionati** oppure **componi il tuo cesto**, a fronte di una **spesa minima di 50€** potrai aggiungere una delle nostre confetture di frutta da 345gr **in omaggio!**

Dolce

- Frutta sciroppata di nostra produzione
Gusti assortiti | 320gr
- Bottiglia di "Chianti Colli Senesi Riserva
DOCG" - Tenuta Murlo
- Miele 100% italiano delle nostre api
Acacia | Castagno e rovo | Tiglio | Millefiori
primaverile | 250gr
- Confettura di frutta artigianale
Gusti assortiti | 345gr
- Salsa ai Mirtilli artigianale | 110gr

€ **48,50** iva incl

Dolce DELUXE

- Bottiglia di Grappa a scelta
(secondo disponibilità)
- Bottiglia di "Chianti Colli Senesi Riserva
DOCG" - Tenuta Murlo
- Miele 100% italiano delle nostre api
Acacia | Castagno e rovo | Tiglio |
Castagno | Millefiori primaverile | 250gr
- Frutta sciroppata di nostra produzione
Gusti assortiti | 320gr
- Confettura di frutta artigianale
Gusti assortiti | 345gr

€ **69,50** iva incl

CESTI

bontà salate

Scegli uno dei nostri **cesti confezionati** oppure **componi il tuo cesto**, a fronte di una **spesa minima di 50€** potrai aggiungere una delle nostre confetture di frutta da 345gr **in omaggio!**

SALATO

- Composta di frutta o verdura, ideale per abbinamenti salati | Gusti assortiti | 110gr
- Bottiglia di "Chianti Colli Senesi Riserva DOCG" - Tenuta Murlo
- Salame nostrano della nostra "Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone"
- Verdure sottolio | Gusti assortiti | 300gr
- Sugo artigianale di nostra produzione Gusti assortiti | 215gr oppure 340gr

€ 48,50 iva incl

SALATODELUXE

- Bottiglia di Grappa a scelta (secondo disponibilità)
- Bottiglia di "Chianti Colli Senesi Riserva DOCG" - Tenuta Murlo
- Salame nostrano della nostra "Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone"
- Verdure sottolio | Gusti assortiti | 300gr
- Sugo artigianale di nostra produzione Gusti assortiti | 215gr oppure 340g

€ 69,50 iva incl

LISTINO

prezzi

Descrizione Prodotto	Peso gr/ml	Prezzo
Castagne (Crema di Marroni)	345	7,00 €
Confettura extra di ciliegie	345	8,50 €
Confettura extra di fichi	345	7,00 €
Confettura extra di lamponi	345	11,00 €
Confettura extra di frutti di bosco	345	11,00 €
Confettura extra di Mirtilli	345	11,00 €
Confettura extra di prugne	345	7,00 €
Confettura extra di Rabarbaro	345	7,50 €
Caldarroste sciropate	320	9,50 €
Ciliegie Sciropate	320	6,00 €
Frutti di Bosco Sciropati	320	8,50 €
Prugne Sciropate	320	6,00 €
Antipasto Piemontese (verdure in agro)	300	10,00 €
Cipolline all'aceto balsamico di Modena	300	7,50 €
Melanzane alla piemontese	300	9,50 €
Peperoni alla brace	300	11,00 €
Zucchine alla contadina	300	9,50 €
Pesto Giallo	130	5,00 €
Passata di pomodoro	690	3,50 €
Pomodori Pelati	550	4,50 €
Polpa di pomodoro	390	3,50 €
Pesto Rosso al Pomodoro	130	5,00 €

Descrizione Prodotto	Peso gr/ml	Prezzo
Pesto al Basilico	130	5,00 €
Sugo Pomodoro e Basilico	340	3,50 €
Sugo ai Funghi Porcini	215	4,00 €
Sugo alle Melanzane	215	5,00 €
Sugo all'ortolana	340	3,50 €
Sugo ai peperoni	340	3,50 €
Composta ciliegie Senza Zucchero	345	11,00 €
Composta pesche Senza Zucchero	345	8,50 €
Composta Prugne Senza Zucchero	345	8,50 €
Composta di cipolle	110	3,50 €
Composta Pomodori Verdi	110	4,00 €
Composta Pomodori rossi	110	4,00 €
Salsa Mirtilli	110	5,00 €
Salsa Peperone rosso	110	5,00 €
Composta Fichi senapati	110	5,00 €
Cipolline alla brace	300	8,50 €
Sugo zucchine	215	5,00 €
Ragù Vegetariano	340	5,00 €
Pesche Rustiche Sciropate	700	12,00 €
Ciliegie Sciropate	700	12,00 €
Prugne Sciropate	700	11,00 €

LISTINO

prezzi

Descrizione Prodotto	Peso gr/ml	Prezzo
Salame dell'Agriturismo Brusignone	600	22 € / kg
Miele di Castagno e Rovo BIO	250	6,50 €
Miele di Castagno BIO	250	6,50 €
Miele di Tiglio BIO	250	6,50 €
Miele di Acaccia BIO	250	6,50 €
Miele di Millefiori BIO	250	6,50 €
Miele di Castagno e Rovo BIO	1000	19,50 €
Miele di Castagno BIO	1000	19,50 €
Miele di Tiglio BIO	1000	19,50 €
Miele di Acaccia BIO	1000	19,50 €
Miele di Millefiori BIO	1000	19,50 €
Solo D'Ua Cabernet	700	19,00 €
Solo D'Ua Moscato	700	20,50 €
Vino Villano Rosso Biologico Provincia di Pavia IGP	750	13,50 €
Vino Villano Bianco Biologico Provincia di Pavia IGP	750	12,50 €
Chianti Colli Senesi DOCG Riserva	750	14,80 €
Sidro di Mele Artigianale Melania	500	7,00 €

Descrizione Prodotto	Peso gr/ml	Prezzo
Birra Artigianale Marilyn Agricola	500	6,50 €
Birra Artigianale Roxanne	500	6,50 €
Birra Artigianale I-PA	500	6,50 €
Birra Artigianale Super Weiss	500	6,50 €
Birra Artigianale Eau Rouge	500	6,50 €
Birra Artigianale Daisy Duke	500	6,50 €
Birra Artigianale Aster	500	6,50 €
Birra Artigianale IGA	500	6,50 €
Birra Artigianale BEErra	500	6,50 €
Olio EVO Bio Masseria Sacco	500	9,00 €
Wild herb Dist. Libera	500	13,00 €
Limoncino Dist. Libera	500	14,00 €
Stragrappa Dist. Libera	500	17,00 €
12 Carati Dist. Libera Grappa invecchiata 12 mesi	500	18,50 €
Starbuca Dist. Libera	500	18,00 €
Black root Dist. Libera Liquore alla liquirizia	500	€ 18,00



Acqua e Farina

Via Dell'Artigianato 4
Agrate Brianza (MB) | t. 039 6893022
acquaefarina.bio



Fabbrica Libera

Via Don Milani, 28 (angolo via Roma)
Casatenovo (LC) | t. 039 3314308
casatenovo.fabbricalibera.bio



il Birrificio di Como

Via Pasquale Paoli, 3
Como | t. 031 505050
ilbirrificio.it



Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone

Località Cascina Brusignone snc
20842 Besana in Brianza (MB) | t. 335 5975100
agricolabrusignone.com

info

CENE ed EVENTI:
commerciale@gruppoethos.com
C. +39 347 476 5892

gruppo ethos®

gruppoethos.it

