

---

## PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 1

---

Uno stuzzichino di benvenuto  
con vino Durello “Solo per noi” Cavazza

### *antipasto*

#### *Fantasia di primavera*

Paninetto al latte di nostra produzione fatto  
con lievito madre, farcito con sopressa  
nostrana, misticanza di erbe indivia  
belga e pomodoro secco accompagnato  
da zucchine sottolio al profumo di basilico,  
crema delicata all’aglio e maionese senza  
uova al levistico

### *due primi*

Gnocchetti cimbri alle verdure croccanti  
dell’orto, pancetta stufata, spuma al Timo  
Limone, freschezza di agrumi

e

Risotto con porro e formaggio dolce De.Co.  
Altissimo

### *due secondi*

Bocconcini di coniglio cotto nella birra  
artigianale con senape di Digione e prugne  
essiccate

e

Guancetta di maialino brasata, gelatina al  
Cabernet Franc, crema all’Erba Luigia

### *dolce*

Scelta di dolci e gelati della Laita

prezzo 32 € / persona adulta  
compreso dolce; escluso vino, acqua e caffè

---

## PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 2

---

Uno stuzzichino di benvenuto  
con vino Durello “Solo per noi” Cavazza

### ***antipasto***

#### **Cimbro**

Polenta di mais Marano, *feffaro* (salame pepato cotto in padella), *fan frich* (frittata povera di patate e formaggio De.Co. Altissimo) e zucchine sottolio profumate al basilico

### ***due primi***

Lasagnette al ragù di coniglio al coltello,  
piselli freschi, gel di olive Taggiasche,  
Menta Glaciale

e

Risotto con trota affumicata dell’Alta Valle  
su crema di basilico, cipolla confit, lampone  
e pistacchio

### ***due secondi***

Coscietta di faraona al limone e miele

e

Stracotto di manzo alle mele

### ***dolce***

Scelta di dolci e gelati della Laita

prezzo 32 € / persona adulta  
*compreso dolce; escluso vino, acqua e caffè*

---

## PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 3

---

Uno stuzzichino di benvenuto  
con vino Durello “Solo per noi” Cavazza

### ***antipasto con la trota della Valle***

Tris di trota con riso nero e trota  
affumicata, tocchetti di trota salmonata  
fritta e carpaccio di trota su insalatina  
al balsamico

### ***due primi***

Pappardelle al ragù di colombino e julienne  
di verdure croccanti

e

Risotto estivo ai profumi dell'orto

### ***due secondi***

Tagliatina di cuberol di manzo irlandese  
scottata, sale affumicato al legno di Ontano  
rosso, olio alla brace su verdure fondenti in  
fondo di manzo

e

Agnello al forno con sale Maldon, polenta  
di mais Marano, verdura di stagione

### ***dolce***

Scelta di dolci e gelati della Laita

prezzo 38 € / persona adulta  
*compreso dolce; escluso vino, acqua e caffè*