

---

## PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 1

---

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

### ***antipasto***

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

### ***due primi***

“Fioretta” alla maniera della Laita, burro al  
rosmarino, pepe tostato, “tastasale”

e

Risotto con porro, Stravecchio di Altissimo,  
balsamico, noci

### ***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 alla lavanda

### ***dolce***

(intero da portare in tavola)

#### ***da scegliere fra:***

***Laita:*** con pasta frolla, amaretti, crema  
pasticcera e mele

***Semifreddo:*** con ricotta, meringhe, scaglie di  
cioccolato e lamponi

***Scelta*** fra i nostri gelati artigianali (2 palline)

prezzo 33 € / persona adulta  
*compreso dolce; escluso vino, acqua e caffè*

### ***Note:***

*se, anzichè intero, si lascia la scelta fra i dolci della  
carta il prezzo viene aumentato di 2 €/persona in caso  
di dolce proprio riduzione di 1,5 €/persona  
i bambini pagano in base all’effettiva consumazione*

---

## 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**

Tagliolini con ragù d’oca e asparagi si  
fonduta di Grana Padano

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**

(intero da portare in tavola)

#### **da scegliere fra:**

**Laita:** con pasta frolla, amaretti, crema  
pasticcera e mele

**Semifreddo:** con ricotta, meringhe, scaglie di  
cioccolato e lamponi

**Scelta** fra i nostri gelati artigianali (2 palline)

prezzo 33 € / persona adulta  
*compreso dolce; escluso vino, acqua e caffè*

### **Note:**

*se, anzichè intero, si lascia la scelta fra i dolci della  
carta il prezzo viene aumentato di 2 €/persona*

*in caso di dolce proprio riduzione di 1,5 €/persona  
i bambini pagano in base all’effettiva consumazione*

---

## 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 frita e carpaccio  
di trota su insalatina  
al balsamico

### ***due primi***

Pappardelle al ragù di colombino con  
julienne di verdure croccanti

e

Risotto con le erbe di primavera e  
“tastasale”

### ***due secondi***

Tagliatina di cuberol di manzo irlandese  
scottata, 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***

(intero da portare in tavola)

#### ***da scegliere fra:***

***Laita:*** con pasta frolla, amaretti, crema  
pasticcera e mele

***Semifreddo:*** con ricotta, meringhe, scaglie di  
cioccolato e lamponi

***Scelta*** fra i nostri gelati artigianali (2 palline)

prezzo 39 € / persona adulta  
*compreso dolce; escluso vino, acqua e caffè*

### ***Note:***

*se, anzichè intero, si lascia la scelta fra i dolci della  
carta il prezzo viene aumentato di 2 €/persona  
in caso di dolce proprio riduzione di 1,5 €/persona*

*i bambini pagano in base all'effettiva consumazione*