

---

## PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 1

---

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

### ***antipasto***

“Il Macafame” alleggerito: focaccia di grano saraceno a lievitazione naturale, emulsione di grana padano, sopressa nostrana, scalogno all’aceto

### ***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 al vino rosso

### ***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**

Bigoli alla trota dell’alta Valle e fiolaro su  
crema di pistacchio e limone

e

“Prajo”: la pappa d’orzo dei Cimbri con orzo  
croccante e morbido, olio del Garda

### **due secondi**

Coscietta di faraona al limone e miele

e

“Coessin in preson”: carrè di maiale ripieno  
di cotechino ed erbe cotte, maionese senza  
uova al rafano, pepe tostato

### **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**

Tagliolini al germano reale, crema al carciofo,  
bergamotto

e

Risotto con tartufo nero dei nostri boschi e  
zucca

### **due secondi**

Tagliatina di cuberol di manzo irlandese  
scottata, olio alla brace, verdure fondenti

e

Bocconcini di capriolo ai frutti di bosco con  
polenta di mais Marano

### **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