
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 e fiori, indivia
belga e pomodoro secco accompagnata da
zucchine sottolio al profumo di basilico,
crema delicata all’aglio e maionese senza
uova al levistico

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

Tagliolini con ragù d’oca e asparagi, spuma di Carnia

e

Risotto con trota dell’Alta Valle, cipolla caramellata, lamponi 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 pasta di
salame

due secondi

Tagliatina di cuberol di manzo irlandese
scottata, olio alla brace, verdure fondenti
e
Bocconcini di agnello con polenta di mais
Marano ed erbe di campo

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