
PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 1

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

antipasto

Sapori d'autunno

“Considera” (la polenta di patate dei Cimbri dell'Altopiano), cipolla soffice, agro di verdure dell'orto, sopressa nostrana

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 35 € / 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 al ragù d’anitra profumati all’arancio
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 35 € / 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 colombaccio e salvia
croccante

e

Risotto con broccolo fiolaro di Creazzo e
“tastasale”

due secondi

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

e

Bocconcini di capriolo 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 40 € / 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