
PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 1

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

antipasto

Sapori d'autunno

Paninetto al latte con lievito madre, soppresa nostrana, misticanza di erbe e fiori, indivia belga e pomodoro secco, zucchine sottolio al profumo di basilico, crema delicata all'aglio e maionese senza uova al finoschietto selvatico

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 36 € / 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 alle erbe, crema di peperoni, bacon croccante

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 36 € / 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 tartufo nero dei nostri boschi e
zucca

due secondi

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

e

Bocconcini di lepre e grappa all’asperula,
gelato ai frutti di bosco, cialda al sesamo

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 42 € / 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