
PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 1

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

antipasto

Paninetto al latte con lievito madre, sopressa,
misticanza di erbe e fiori, pomodoro secco,
zucchine sottolio al profumo di basilico,
crema delicata all’aglio e maionese senza
uova al finocchietto selvatico

due primi

“Fioretta” alla maniera della Laita, pancetta
stufata, pepe tostato, asparagi

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,
cioccolato e lamponi

Rocher: mousse al fondente e caramello,
bisquit al cacao, glassa al gianduia con
granella di nocciole

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*

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

Spaghettoni di grano duro Pastificio agricolo Mancini, pecorino sardo, tartufo nero dei nostri boschi

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, cioccolato e lamponi

Rocher: mousse al fondente e caramello, bisquit al cacao, glassa al gianduia con granella di nocciole

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

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 erbe di campo e pomodorino
semisecco

due secondi

Tagliatina di cuberol di manzo irlandese
scottata, olio alla brace, tartufo

e

Bocconcini di lepore 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,
cioccolato e lamponi

Rocher: mousse al fondente e caramello,
bisquit al cacao, glassa al gianduia con
granella di nocciole

Scelta fra i nostri gelati artigianali (2 palline)

prezzo 46 € / 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*