
PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 1

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

antipasto

“Macafame”, spuma di Burlino di Altissimo,
insalatina, scalogno agro, sopressa nostrana

due primi

Gnocchetti di fioretta alla maniera della Laita
e
Risotto con porro, Stravecchio di Altissimo,
balsamico, noci

un secondo uguale per tutti da scegliere fra:

Bocconcini di coniglio cotto nella birra
artigianale con senape di Digione e prugne
essiccate

o

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 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 2 €/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

“Considera” (la polenta di patate dei Cimbri dell’Altopiano di Asiago), maionese senza uova di cappero e acciughe, agro di verdure, salame nostrano

due primi

Bigili al ragù d’anatra

e

Risotto con trota dell’Alta Valle, cipolla caramellata, lamponi e pistacchio

un secondo uguale per tutti da scegliere fra:

Cosciotta di faraona al limone e miele

o

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 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 2 €/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 e zucca

un secondo uguale per tutti da scegliere fra:

Tagliatina di cuberol di manzo irlandese
scottata, olio alla brace

o

Stufato di cinghiale con verdure fondenti e
pinoli

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 48 € / 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 2 €/persona
i bambini pagano in base all'effettiva consumazione