

---

## 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 capperi e acciughe, agro di verdure, salame nostrano

### **due primi**

Lasagnette al ragù d’oca e spuma di Monte Veronese

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, anziché 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, anziché 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