
PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 1

Uno stuzzichino di benvenuto
con pandistrutto e bollicine

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 alle ortiche

due primi

Gnocchetti di fioretta con pesto all'aglio orsino,
"tastasale", mandorle tostate, piccoli peperoni
confit

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

Sottobosco: bavarese, lampone, cioccolato e
mirtillo

Scelta fra i nostri gelati artigianali (2 palline)

prezzo 43 € / 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 pandistrutto e bollicine

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:

Coscietta di faraona al limone e miele

o

Lepre in salmì con salsa di mirtilli rossi e albicocche essiccate, verdure al forno

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, biscuit al cacao, glassa al gianduia con granella di nocciole

Sottobosco: bavarese, lampone, cioccolato e mirtillo

Scelta fra i nostri gelati artigianali (2 palline)

prezzo 44 € / 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 pandistrutto e bollicine

antipasto con la trota della Valle

Tris di trota con riso nero e trota affumicata,
tocchetti di trota salmonata fritta e carpaccio
di trota su insalatina al balsamico

due primi

Pappardelle al ragù di colombaccio e salvia
croccante

e

Risotto con gli asparagi, guanciale, pepe
tostato

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

Sottobosco: bavarese, lampone, cioccolato e
mirtillo

Scelta fra i nostri gelati artigianali (2 palline)

prezzo 49 € / 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*