
PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 1

Uno stuzzichino di benvenuto
con pandistrutto e bollicine

antipasto

Paninetto al latte con lievito madre, sopressa,
misticanza di erbe, zucchine sottolio al
profumo di basilico, crema delicata all'aglio e
maionese senza uova di capperi e acciughe

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 cappero e acciughe, agro di verdurine, salame nostrano

due primi

Lasagnette al ragù d’oca e spuma di Carnia
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

Agnello al forno, focaccina di pane allo yogurt, verdure di stagione

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 44 € / 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 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

Gnocchetti cimbri, melanzana, pomodorino
ciliegino, olio all'origano, spuma di caciotta
di Burlino

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