
PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 1

Uno stuzzichino di benvenuto
con pandistrutto e bollicine

antipasto

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

Gnocchetti di fioretta alla maniera della Laita con
pesto al basilico, “tastasale”, mandorle filettate,
piccoli peperoni confit, pepe tostato

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) con sopressa, fondente di cipolla, verdure in agrodolce e olio di porro bruciato

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

Risotto con tartufo nero dei nostri boschi 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

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*