
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:

Estate: con pandispagna, crema pasticcera, frutta
fresca

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 46 € / 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

Formaggi di Altissimo in diverse consistenze:
spuma di Burlino, Cuor di capra, cubo di
pasta reale al Dolce De.Co. Altissimo, cialda
di Stravecchio, marmellata di fichi e miele di
castagno

due primi

“Gargatini” all’uovo trafilati al bronzo, ragù
d’anatra, salvia croccante

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

Cinghiale stufato ai fichi, albicocche e pinoli
con polenta di mais Biancoperla

dolce

(intero da portare in tavola)

da scegliere fra:

Estate: con pandispagna, crema pasticcera, frutta
fresca

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 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

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 frita e carpaccio
di trota su insalatina al balsamico

due primi

Pappardelle al ragù di colombaccio, croccante
di topinambur

e

Risotto coi finferli e spuma di Carnia

un secondo uguale per tutti da scegliere fra:

Tagliatina di cuberol di manzo finlandese
scottata, olio alla brace

o

Rotolino di quaglia ripieno di ricotta di
Altissimo e castagne

dolce

(intero da portare in tavola)

da scegliere fra:

Estate: con pandispagna, crema pasticcera, frutta
fresca

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 52€ / 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*