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. Altisimo) 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 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:
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
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, 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:
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