

**PROPOSTA 3**  
**Cerimonie e Ricorrenze**  
**Autunno – Inverno 2023**

*Robiola con pancetta croccante*  
*Il Nostro scamone di cavallo marinato al pepe rosa*  
*Culatta e sgonfiotto al taleggio e salvia*  
*Giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa*  
\*\*\*

*Gamberi e capesante al gratin*  
*Il Nostro salmone affumicato*  
*Rollè di tartare di pesce spada con zuccina*  
\*\*\*

*Risotto con branzino, zeste di limone e polvere di capperi*

**Un primo piatto uguale per tutti a scelta tra:**  
*Raviolo aperto al sugo di pesce e zafferano con crema di pomodorini gialli*  
*Maccheroncini al salmì di cinghiale*  
\*\*\*

**Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra 2 delle seguenti proposte:**  
*Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con purè di patate*  
*Arrostino in crosta con crema di carciofi, speck e purè*  
*Guancetta di vitello al vino bianco e brunoise di verdure*  
*Tagliata di manzo alla Robespierre*  
*Finissima di vitello alla senape di Digione con purè di patate*

O

*Filetto d'ombrina alle erbe fini con morbido di patate*  
*Baccalà alla Vicentina con polenta*  
*Polpo arrostito con morbido di patate e rosmarino*  
*Filetto di orata con crema e insalatina di carciofi*  
\*\*\*

*Torta cerimonia*  
\*\*\*

*Caffè*

*Vini azienda agricola Riccafana Rosso e Bianco*

**€ 65,00**

**Eventuale Aperitivo di accoglienza:**  
*Salame e grana*  
*Metodo Classico e Cocktail alla frutta*

**Costo per persona € 8,00**

**N.B.: Esclusi i Vini per accompagnamento dessert.**

I nostri prezzi sono netti e da intendersi non soggetti ad applicazione di sconti e/o convenzioni  
Le composizioni floreali dovranno essere lasciate integre, in caso contrario verranno addebitate  
I bambini fino a 10 anni pagano la metà – Eventuali aggiunte al presente menù verranno calcolate a parte

**SATEN A TUTTO PASTO SUPPLEMENTO € 10,00 A PAX**