

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
Brut 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