

PROPOSTA 3
Cerimonie e Ricorrenze
Primavera – Estate 2023

Caramella di sfoglia ai formaggi di malga
Lonzino marinato al vino bianco
Bresaola di cavallo
Giardiniera fatta in casa
Lumache con spinaci freschi

Salmonе affumicato con panna acida
Tataki di spada con misticanza di stagione
Capesante e gamberi graten

Un primo piatto uguale per tutti a scelta tra:
Risotto con porcini, gamberi in bellavista, crema di parmigiano
Risotto asparagi e Bagoss
Gnocchetti di patate al nero di seppia con frutti di mare e pistilli di zafferano
Orecchiette ai pomodorini confit, burrata e broccoletti

Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra 2 delle seguenti proposte:
Filetto di manzo al trevisano tardivo di Chioggia
Arrostino di vitello in crosta Wellington

O

Filetto di orata in crosta di patate e bisque ai crostacei
Tagliata di tonno con verdure cotte saltate

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