



Carne



*“La semplicità,
il concetto più difficile
da interpretare...”*



"Prezzi menu riservati
ai Gruppi per più di 10 persone"

Menu 35

Antipasto

Porchettina tiepida con pan focaccia e senape

oppure

Polentina morbida con sopressa Veneta e grana

oppure

Strudel di verdure con coulis di pomodoro al basilico

Primo

Risotto mantecato

alle zucchine in fiore e guanciale

oppure

Lasagnette alle verdure stagionali

Secondo

Filetto di maialino aromatizzato alle erbe
con abbinamento di contorni stagionali

oppure

Quaglietta ripiena con pomodorini e olive
su letto di insalatina e patate

oppure

Fegato di vitello alla Veneziana
con polenta grigliata

Vini da cantine selezionate, acqua, pane, caffè

Menu 45

Antipasto

Porchettina tiepida con pan focaccia e senape

oppure

Polentina morbida con sopressa Veneta e grana

oppure

Strudel di verdure

con zucca con fonduta di taleggio

2 Primi

Risotto mantecato

con funghi di bosco e guanciale

oppure

Risotto mantecato con zucca e pancetta

~

Lasagnette al ragout bianco

oppure

Parmigiana di melanzane

con salsa pomodoro della casa

Secondo

Stinco di vitello arrosto al rosmarino
con abbinamento di contorni stagionali

oppure

Tagliata di manzo speziata al rosmarino
con abbinamento di contorni stagionali

Vini da cantine selezionate, acqua, pane, caffè

personalizza il TUO Menù

Frutta

Macedonia di frutta fresca con gelato

Aggiunta + 5

Dolce

Sgroppino al limone o liquirizia e menta

Aggiunta + 4

Torta millefoglie o pan di spagna
al cioccolato o frutta, personalizzata

Aggiunta + 5

Vino per dessert a parte

Servizio torta propria

Aggiunta + 2

Vino per dessert a parte

Fuori orario (dopo le 16 e dopo le 23)

Aggiunta all'ora + 5