

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

Menu 37

Antipasto

Porchettina tiepida con pan focaccia e senape
oppure

Prosciutto cotto alla brace
con Pane Integrale, Insalatina e Cren Fresco

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 47

Antipasto

Porchettina tiepida con pan focaccia e
senape
oppure

Polentina morbida
con sopressa, funghi trifolati e grana

oppure

Strudel di verdure
con zucca con fonduta di taleggio

2 Primi

Risotto mantecato
con radicchio di treviso e pancetta

oppure

Risotto mantecato con carciofi e guanciale

~

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 + 6

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