

MENU 40 EURO

Antipasto:

Sformatino alle spinacine in salsa aurora e vela di frico croccante

Primi:

Garganelli di pasta fresca alla San Daniele

Orzotto agli asparagi bianchi con ragù di asparagi verdi

Secondo:

Filetto di maiale avvolto nello speck ai grani di senape nera
con patate saltate al rosmarino

Dessert di pasticceria, a scelta fra:

Millefoglie classica

Mimosa alle fragole

Diplomatica alla frutta mista

Vino della casa, acqua, caffè e correzione

NB: Il servizio dei bambini verrà calcolato sui consumi, le intolleranze verranno gestite separatamente.

MENU 45 EURO:

Antipasto:

Tortino di pasta filo ripieno al "grisol" spontaneo in salsa al Parmigiano

Primi:

Tortellone casereccio alle patate e speck condito
con burro fuso e ricotta affumicata

Risotto alla julienne di zucchine e zafferano

Secondo:

Rosata di manzo al pepe verde su letto di rucola al balsamico
con patate saltate al rosmarino

Dessert di pasticceria, a scelta fra:

Diplomatica alla frutta mista

Mimosa alle fragole

Saint Honorè classica

Millefoglie classica

In aggiunta, è possibile la scelta fra:

Aperitivo del benvenuto al tavolo con flute di
Prosecco DOC Valdobbiadene

oppure

Pre-dessert con sgroppino ai frutti misti (limone, fragole e pesca)

Vino della casa, acqua, caffè e correzione

NB: Il servizio dei bambini verrà calcolato sui consumi, le intolleranze verranno gestite separatamente.

MENU 50 EURO:

Aperitivo del benvenuto all'esterno:

Flute di Prosecco DOC Valdobbiadene con crostini misti su tagliere
(pane bianco con sopressa, pane nero con mousse di caprino, noci e miele)
e verdure pastellate in cestino di frico croccante

Antipasto:

Sformatino agli asparagi bianchi con mimosa d'uovo e asparagi verdi

Primi:

Lasagnetta integrale al ragù di carni bianche

Risotto al "grisol" spontaneo con sfilacci di cavallo
(in alternativa con formaggio Frant)

Secondo:

Medaglione di vitello avvolto nel crudo profumato al pepe verde
con valeriana e patate saltate al rosmarino

Pre dessert:

Sgroppino ai frutti misti (limone, fragole e pesca)

Dessert di pasticceria, a scelta fra:

Diplomatica alla frutta mista

Mimosa alle fragole

Saint Honorè classica

Millefoglie classica

Foresta Nera

Vino della casa, acqua, caffè e correzione

NB: Il servizio dei bambini verrà calcolato sui consumi, le intolleranze verranno gestite separatamente.