Menu Ruzzante - 2024

Prezzo:150,00€

Antipasti a isole

L'Angolo degli Affettati e del Pane

Prosciutto di Montagnana DOP.
oppressa e Coppa della casa.
Bastoncini al sesamo, Schissotto.
Cracker ai semi.

L'Angolo dei Fritti e Frittatine

Melanzane, zucchine, anelli di cipolle
Frittatine ai funghi, frittatina alle erbette
Quiche Lorraine

L'angolo dei Formaggi e le Confetture di Biancarosa

Ricotta fresca e confettura di melanzane e mandorle.
Pecorino sotto paglia, Asiago buccia nera.
Caciotta al tartufo, Stravecchio.

L'angolo della Carne

Tartar di manzo con le sue salse.
Crema di mais con bocconcini di vitello.

L'Angolo del Pescato

Tartar di tonno.
Seppioline al pomodoro.
Carpaccio di pesce spada affumicato.
Scampi crudi.
Ostriche a richiesta.

L'Angolo del Sommelier

Ristorante La Montanella

Franciacorta Brut.
Cocktail aperitivo.
Succo all’arancia.
Succo d’ ananas.
The alla pesca.

Primi piatti

Risotto di pesce con pepe rosa.
Spaghettini di grano duro 100% italiano all'astice e pomodorini gialli

Secondi piatti

Filetto di rombo in crosta di pistacchi.

Contorni:

Spicchi di patate dorate.
Julienne di verdure.

Dessert e bevande

Torta nuziale.
Grand buffet di frutta in bellavista, fragole.
Gelato e dolcezze.
Caffè, liquori e distillati.
Vini in tavola: Colli Euganei Pinot Bianco Az. Agr., Colli Euganei Cabernet Az. Agr. Filò delle Vigne, Colli Euganei Fior D’ Arancio Az. Agr. Borin Vini & Vigne.

Il prezzo indicato è per un numero superiore a 80 adulti paganti e sopra i 140 ospiti è previsto uno sconto di euro 5,00 a persona