



## Menù n.5 - Estate/autunno

Prezzo: 50,00€

### APERITIVO:

Patatine, pizzette, sfogliatine ripiene al forno, Grana in scaglie, il fritto di verdure, olive ascolane, tagliere di formaggi, crostini di baccalà mantecato, torte salate, crostini con pate di pomodoro e capperi, spiedini capresi, crostini con lardo alle erbe, carpaccio di trota affumicata, pesce spada affumicato, selezione di affettati di pregio, polentina di mais Marano con funghi e scaglie di Asiago stravecchio

### PRIMI PIATTI:

Risotto alla bolzanese (con trota affumicata e verdure)  
Fettuccine verdi con piselli, pancetta nostrana e burrata

### SECONDI PIATTI:

Roast-beef con mirtilli al balsamico (piatto di mezzo)  
Rolle di faraona con ripieno aromatico  
Contorni cotti e crudi di stagione  
Sorbetto al limone e salvia

### DESSERT E BEVANDE

Spumante brut, aperitivo della Casa e analcolici  
Torta nuziale con fantasia di frutta fresca al caramello  
Caffè e carrellino liquori  
acqua minerale gas/nat  
vini in bottiglia Gambellara classico doc, Colli Berici Cabernet doc, Prosecco doc e Moscato doc con il dolce