



Menu .6- Estate/autunno

Prezzo:55,00€

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, Spumante brut, aperitivo della Casa e analcolici.

PRIMI PIATTI

Risotto con fiori di zucca, piselli freschi e gamberi
Crespella con finferli e Asiago

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo al forno con polentina fritta
Contorni cotti e crudi di stagione

DESSERT E BEVANDE

Cestino di biscotto con gelato artigianale alla vaniglia e frutta fresca al caramello

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