



## 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