



Menù n.7 - Estate/autunno

Prezzo: 60,00€

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 delicato al baccalà
Trenette con straccetti di trota, verdure e caviale di trota

SECONDI PIATTI

Seppie alla buccara con polentina morbida (oppure filetto di orata al forno con olive e patate oppure un secondo piatto di carne, per es. tagliata di manzo al tartufo con verdure al forno)
Contorni cotti e crudi di stagione

BEVANDE E DESSERT

Cestino di pasta fillo con gelato artigianale e salsa al passion fruit
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