



Menù n..8 - Estate/autunno

Prezzo: 65,00€

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

Capesante al brandy

Risotto alla bolzanese (con trota e verdure) Gnocchi di patate al sugo di mare della Locanda

PIATTO DI MEZZO

Salmerino alpino marinato al pepe rosa su misticanza di stagione

SECONDI PIATTI

Faraona all'uva con polentina fritta

Contorni cotti e crudi di stagione

BEVANDE E DESSERT

Crema di limone con salsa di fragole

Torta nuziale

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