



## Menù n.1 - Estate/Autunno

Prezzo:45,00€

### ANTIPASTO

Fiori di zucca ripieni (ripieno con bruscandoli, carletti ed erba cipollina selvatica oppure ricotta, speck ed erba cipollina), Coppa affinata in Amarone della Valpolicella docg

### PRIMI PIATTI

Risotto alla sbirraglia (carni bianche e verdure)

Ravioli alle erbe con pesto di erbe aromatiche fresche e scaglie di Asiago stravecchio

### SECONDI PIATTI

Rolle di faraona col suo ripieno

Tagliata di stinco di maiale al rosmarino con polentina di mais Marano fritta e verdure al forno

Contorni cotti e crudi di stagione

Sorbetto al cedro con salsa all'arancio

### BEVANDE E DESSERT

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