



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 frita 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