



## Menù n.3- Estate/Autunno

Prezzo: 48,00€

### APERITIVO

Patatine, pizzette, sfogliatine ripiene al forno, Grana in scaglie, il fritto di verdure, olive ascolane, spiedini capresi, Prosecco o spumante brut, aperitivo della Casa e analcolici, sformatino di ricotta, zucchine e basilico con dadolata di pomodorini e cantucci al Grana

### PRIMI PIATTI

Risotto con funghi e Morlacco  
Maltagliati al ragu di faraona, bieta e profumo di limone

### SECONDI PIATTI

Filetto di maiale in crosta di mais Marano  
Fesa di vitello all'uva con polentina frita e verdure al forno Contorni cotti e crudi di stagione  
Sorbetto alla mela verde

### 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