



Menù n 4- Estate/Autunno

Prezzo: 48,00€

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 con finferli, gallina e Morlacco
Fettuccine alla sbirraglia (carni bianche e verdure)

SECONDI PIATTI

Lonza di maiale ai funghi
Rolle di coniglio ripieno con polentina di mais Marano frita Contorni di stagione cotti e crudi
Sorbetto al mandarino

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