



Menù Royal

Prezzo: 125,00€

Aperitivo

La Nostra riserva vini è per il vostro evento SENZA LIMITI di consumo! "Vulcanic" 100% Garganega – Cabernet Sauvignon Caterina brut Riserva cantina di Villa Cornaro Brut Riserva Francesco Morosini e Lessini Durello spumante "Vulcanic" Spritz all'Aperol e Soft drink serviti in giare di vetro

Cocktail alla frutta (pesca, tropicale, rosso passion)

Succhi di frutta in caraffa

Acqua minerale naturale e frizzante

Finger food a isole: Burratina Puglese scomposta con mirepoix di pomodoro alla marinara.

Bicchierino con salmone fresco, verdure croccanti e maionese di yogurt Straccetti teneri di pollo agli agrumi kefir e caviale. Salmone affumicato al profumo di arancio con crostini di cereali. Cialda al sesamo con tartare di Fassona e crumble di olive. Boccone di polpo arrosto con crema di patate viola. Baccalà mantecato con chips ai cereali croccanti. Focaccia multicereale con sopressa di Valli.

Cartocci di pescheria aromatizzati. Mozzarelline in carrozza. Olive all'ascolana. Tempura dell'orto pastellati alla birra. Formaggio di fossa stravecchio in scaglie. Selezione di formaggi con mostarda e miele. Quiches mignon con crema di porro e tartufo. Prosciutto crudo di Montagnana. Salmone

Norvegese affumicato. Gamberi in saor.

Island of the world: Selection sushi con wasabi, zenzero mantecato e salsa soia Tacos con riso e salse (guacamole / yogurt / piccante) insalata e chili Pollo al vapore con zenzero e mandorle salate - riso al cocco Mini Hamburger

Couscous con gamberi zucchine e cubotti di feta greca Spaghetti di soia e verdure croccanti spadellati con salsa di soia sal. Mignon di Orzotto vegan

Antipasti

Gamberi spadellati al brandy con burrata e misticanza di verdure in EVO
il mare dello chef con verdure di stagione in agrodolce

Vele di tonno Pinna Gialla su misticanza in EVO e stracciatella di burrata

Tortino salato di Pulled Pork con carciofi all'aceto di Modena e Kefir di panna

Antipastino alla veneta con radicchio, sopressa DOP e pepite di malga

Prosciutto di cinghiale, caponatina leggermente piccante e fonduta di Asiago dolce Tortino di zucca

con mazzancolle al rosmarino e fior di ricotta

Tartare di chianina, limone salato su insalatina di campo in EVO

Sformatino di verdure mediterranee su fonduta di formaggi freschi

Flan di riso venere con stracciatella di burrata e pomodorini confit

Cubotto di melone giallo con crudo di Montagnana e basilico

Fantasia di Mela verde, sedano, feta greca e gherigli di noce su kefir

Flan di patate con funghi e formaggi di malga

Crostino ai cereali con salmone agli agrumi su crema di avocado

Sformatino di Patate e asiago dolce su crema di misto bosco

Cheesecake salata con senape selvatica e noci

Salmone marinato al profumo di arancio, mayonese di yogurt e crostini di cereali

La trota marinata con mango su guazzetto di agrumi e miglio tostato Carbonara di

Capasanta con fior di latte, zabaione salato e guancialetto croccante

Roastbeef di vitello con tartar di tonno, senape al limone e vele di zuccina marinata

Cheesecake salata su crema di fichi e noci

Primi piatti

Bauletti di Castelmagno con carpaccio di tartufi neri dei Berici

Panciotti di melanzane e scamorza

Ravioloni asiago radicchio

Pappardelle rosa al ragu bianco di cortile al profumo di rosmarino e riccioli di Monteveronese

Panciotti di pasta fresca con capesante e gamberi

Ravioloni di maranello e Montasio

Panciotti di mascarpone e asparagi

Tortello di burrata, scampetti al salto, capperi di Pantelleria in polvere e pomodorini confit Ravioloni

di Ricotta di bufala e spinaci su crema al profumo di bosco

Scrigni di pasta fresca con gorgonzola e cioccolato ruby (rosa)

Bauletto di pasta fresca con pesce spada e lime

Risotto con guancialetto, stravecchio della lessinia e pepe rosso

Risotto con amarone e riccioli di pecorino

Bauletti di stracotto e barolo

Risotto mantecato al tartufo dei Berici (specialità)

Risotto con patate viola, guancialetto e pecorino al pepe rosa

Tagliolini rossi al tartufo nero e prosciutto d'oca croccante

Tagliolini rossi con mazzancolle, silicornia e bottarga su guazzetto al nero di seppia

Tagliolini di pasta fresca con ragu di papera e pistacchio di Bronte (specialità Veneta)
Gigli di pasta fresca con caponatina di verdure mediterranee, astice e burratina di Puglia
Trofiette all'uovo spadellate con capesante e crema di asparagi verdi
Tortellaccio di pasta fresca all'uovo ripieno di ricotta e spinaci su guazzetto di misto bosco
Rotolino di crespella con porcini e prosciutto crudo "Berico" croccante
Fagottino di crespella con asparagi verdi del Perù e ricotta affumicata
Gnocchetti di patate mantecati al tartufo dei Berici (specialità Colli Berici)
Gnocchetti di patate viola su fonduta di monteveronese e prosciutto croccante
Gnocchetti gratinati con Asiago stravecchio e noci e crema di carciofi
Raviolo di capesante e gamberoni su guazzetto al nero di seppia
Rotolino di crespella con crudo "Berico" porcini e ricotta di bufala

Secondi piatti

Vele di manzetta al naturale in EVO al profumo di rosmarino
La nostra tagliata di manzo marinata con erbe dell'orto al profumo di rosmarino
La classica tagliata di manzo al profumo di tre pepi su mistanza
La nostra tagliata di manzo al naturale in EVO e/o cipolla bruciata
Gli arrosti con selezione di carni rosse e bianche di cortile (su richiesta anche con spiedo a vista)
Tagliata di Manzo Irlandese all'amarone
Filetto di manzo su crostini di pane con EVO e balsamico di Modena
Supreme di pollo di Bresse farcito con radicchio di Verona e pasta sale
Filetto di maialino con spinaci, mele e zenzero
Fesa di vitello con lardo di Colonnata ai profumi di bosco
Medaglione di filetto gratinato con carciofi e spinaci
Scapino di vitello cotto a bassa temperatura con salsa di mirtillo e arance
Cuore di salmone gratinato al lime con verdure e Bottarga
Vitel tonne con tartar di tonno marinato all'arancio e maionese alla senape in grani su base di fagiolini
Filetto di branzino su crema di carciofi e bottarga di tonno
Cuore di salmone gratinato al lime con verdure e Bottarga
Salmone marinato in EVO su finocchietto agrumato
Guancia di sorana al Chianti e pepe selvaggio del Madagascar
Filetto di maialino da latte al radicchio con porcini e mandorle salate
Sorbetto al cucchiaio Moscow Mule - Limone e Salvia – Fragola e prosecco – Mango Lamponi –
Mojito - Tropicali.. e altri Con gelato alla panna e Recioto della Valpolicella.
Contorni: Patate novelle arrostiti al profumo di rosmarino. Padellata di verdure mediterranee.
Ratatulle dell'orto di stagione. Caponatina ai profumi dell'orto di stagione. Erbe di campo in tecia

alla veneta. Fagiolini spadellati al profumo dell'orto e balsamico di Modena. Finocchi gratinati al parmigiano. Cuori di carciofi trifolati e/o gratinati. Spicchi di radicchio belga alla griglia. Padellata di zucca e ceci al porro. Cerealmix con il suo sughetto

Dessert e bevande

Caffè Espresso con liquori e distillati.

La frutta preparata dallo chef in spiedini o su specchi antichi in bellavista

Vini: per il vostro evento senza limiti di consumo! Riserva di Villa Cornaro, "Vulcanic" 100% Garganega – Cabernet Sauvignon - Brut Extra Dry Caterina - Brut riserva di Villa Cornaro "Francesco Morosini" e Durello Per il dolce "Giulietta" Riserva di Villa Cornaro, passito spumante colline di Gambellara (uve raccolte e selezionate a mano, provenienti da territorio Vulcanico, colline di Montebello e Gambellara) A vostra scelta anche selezione di vini da scegliere in degustazione: Valpolicella Superiore Lavarini – In mescita: con Ripasso Valpolicella Sup. Lavarini Cabernet Sauvignon DOC Dal Maso, I Stefanini soave classico – Merlot/Chardonnay – Pinot grigio per il dolce: Recioto di Gambellara o Fiori d'arancio