



Esempio di Menu (primi di settembre)

Prezzo: 89,00€

Aperitivi

Pizzette fatte in casa
Torte salata alle verdure
Prosciutto e melone
Strudel di melanzane e speck
Taglieri di salumi della tradizione vicentina (sopresa, ossocòlo, bocconata, pancetta)
Crostino con pomodorini e formaggio asiago; crostino con crema di scalogno sopresa e fagioli;
crostino rustico ai funghi chiodini e formaggio morlacco
Rotolini di bresaola e robiola
Bicchierini di insalata di mare

Antipasti

Riso venere ai sapori dell'estate
Bocconcini di polenta e baccalà alla vicentina
Selezione di formaggi del territorio vicentino, abbinati alle confetture
Verdure pastellate
Spiedini fantasia
Olive ascolane
Salvia frita

Primi piatti

Risotto alla zucca, funghi porcini e taleggio
Fettuccine paglia e fieno con ragù di finferli e speck

Secondi piatti

Filetto di maiale alle erbe
Tagliata di manzo ai ferri e polenta brustolà

Contorni misti

Dessert e bevande

Dolce nuziale

Caffè

Vini in bottiglia