



Menu "easy" 2 portate

Aperitivo/antipasto

(In giardino se il tempo lo consente)

Prosecco di valdobbiadene doc, bedin

Cocktail analcolico

LI fritto di seven:

Jalapenos cheese, bocconcini croccanti, broccoletti al cheddar cheese,

Onion rings, panzerottini al formaggio, alette di pollo, ecc.

Tavolozza di salumi (servita con gnocco fritto):

Lardo di colonnata con miele e noci

Degustazione di salami tipici

Mortadella al tartufo nero

Prosciutto di montagna

Coppa di busseto

Antipasto

Degustazione dei nostri formaggi

Quiche di verdura

Bicchierini di verdure in pinzimonio

Mini tramezzini

O altre specialità da definire

Primo piatto (1 a scelta)

Crespellina alle piccole verdure e fonduta leggera

Crespellina con ricotta piemontese e spinaci

Ravioli alla borragine mantecati al burro e salvia o con salsa di pinoli e maggiorana

Ravioli di ortica (o di verdura di stagione) al blu di capra e miele di castagno

Risotto carnaroli con piccole verdure mantecato al montasio

Risotto carnaroli allo spumante con gemme di melograna
Risotto carnaroli al sassella con speck di sauris
Risotto carnaroli all'erba cipollina mantecato al caprino
Risotto carnaroli allo spumante, fragole e filangè di prosciutto croccante
Risotto carnaroli alle erbe aromatiche
Risotto carnaroli ai fiori di zucca e zucchine
Risotto carnaroli "al fumo" con champagne provola affumicata
Timballo alla ligure con pesto leggero, fagiolini e patate
Timballino di orecchiette con ricotta salata, melanzane e pomodoro fresco
Gnocchi di patata ripieni di formaggio in crema di zafferano e speck
Garganelli al ragù di scorfano, asparagi (o verdura di stagione) e pane profumato
Trofiette ai gamberi, julienne di zucchine e gocce di pesto
Ravioli di crostacei alla nantois
Paccheri piccantini al sugo di calamari oppure ai moscardini
Calamarata al ragù di coda di rospo

Primavera

Risotto carnaroli con crema di piselli, fave e robiola alla menta
Risotto carnaroli ai carciofi della riviera mantecato al pecorino dolce
Risotto carnaroli agli asparagi e raspadura
Lasagnetta di asparagi e burrata di andria

Estate

Lasagna alla norma (melanzane, pomodoro e bufala)
Risotto carnaroli alla lavanda e rosmarino
Rigatoni con melanzane viola, basilico e ricotta stagionata
Gnocchetti verdi di ricotta con concassè di pomodoro e melanzane al basilico
Stracci alle primizie dell'orto in olio del tigullio, scaglie di pecorino e pistilli di zafferano
Risotto carnaroli alla milanese con fiori di zucca e burrata fresca

Autunno/inverno

Ravioli rosa alla trevisana
Risotto d'oro carnaroli con salsiccia e riduzione al barolo
Risotto carnaroli con radicchio di treviso brasato al vino rosso, semi di papavero mantecato al taleggio

Risotto carnaroli alla fonduta profumato al tartufo
Risotto carnaroli al radicchio rosso di treviso e speck
Risotto carnaroli con dadini di zucca e gherigli di noce
O altre specialità da definire

Secondo piatto (1 a scelta)

Tagliata d'angus alle erbe aromatiche
Ventaglio di angus con salsa all'amarone
Tagliata di angus con riduzione di vino bordolese
Arrosto di vitello glassato al ginepro
Arrosto di vitello in crema di latte e verdure
Emincé di vitello su letto croccante di verdure
Reale di vitella in vellutata al balsamico
Filettini di maiale bretone al bordeaux
Lombo di maiale in manto di speck e radicchio di treviso
Filetto di maiale con mele al calvados
Arrosto di maialino alle erbe con mirepoix di verdure
Sella di maiale croccante
Filetto di maialino nero senese avvolto al prosciutto crudo, erbe aromatiche
Filetto di maialino nero senese in crosta di pistacchi
Ventaglio di tacchinella al porto
Filetto di branzino alla crema di chardonnay
Filetto di orata con ragù di olive nere e pomodorini secchi
Filetto di spigola alle piccole verdure e senape in grani
Spiedino di gamberi marinati e grigliati alle erbe
Trancio di salmone alle erbe di provenza
Trancio di salmone agli agrumi
Filetto di pesce persico alla lariana
Trotta salmonata in crosta di semi di sesamo
O altre specialità da definire

Contorni

Patate novelle al rosmarino o patate schiacciate o roesti di patate o chips di patata o gateau di patate alla salvia o tortino di patate alla senape di digione o spinaci all'antica o ratatouille di verdure o pomodori gratinati o involtino di fagiolini al bacon o zucchine fritte o cipolle in agrodolce o tagliatelle di verdure o insalatina di

soncino e rapanelli e salsa agrodolce o chiffonade di verza e carote

Dolce di nozze a piano unico

Caffè

Confetti

Vini e bevande

Rosso e bianco dalla selezione di seven

Acqua minerale gasata e naturale

Brindisi con prosecco di valdobbiadene doc, bedin

E moscato d'asti marco bianco

Menu bambini, ospiti celiaci, vegetariani, intolleranti da definire