

AL TAVOLO

Aperitivo di benvenuto
Prosecco di Valdobbiadene
Analcolico agli agrumi

Crudo toscano con lo gnocco fritto
Salamotto di varese con zincarlin
Carpaccio di black angus con crema di parmigiano e rucola
Insalatina croccante con salmone marinato e tuorlo d'uovo
Insalatina di code di gamberi tropicale
Torta sfoglia di verdure

Il riso carnaroli al refosco e guanciaie toscano

Panettone di nostra produzione con crema mascarpone

Caffè

Dalla Cantina:
vini in abbinamento

Menù Servito a € 45,00 comprensivo di Iva, bevande , Servizio.
Per i bimbi da 3 a 9 anni menù bimbi al 50%

Al tavolo

Souflè con formaggi delle valli fonduta di porri, guanciaiale croccante

Il riso carnaroli al bitto ,mirtilli e grappa

*Filettino di maiale al peperoncino e miele d'acacia
con patate alle erbe aromatiche*

Panettone di nostra produzione con crema mascarpone

Caffè

Dalla Cantina:

Vini in abbinamento

Menù Servito a € 50,00 comprensivo di Iva, bevande , Servizio.

Al tavolo

*Salmone marinato alla vodka e pepe rosa
Insalatina di riso venere con code di gamberi ed agrumi
Boccancini di baccalà in pastella con scaglie di mandorle*

Lasagnetta ai carciofi e parmigiano reggiano

Filetto di branzino al pane verde con verdure di stagione

Sorbetto ai frutti del tempo

Caffè

Panettone di nostra produzione

Dalla Cantina:

vini in abbinamento

Menù Servito a € 58,00 comprensivo di Iva, bevande , Servizio.

Per i bimbi da 3 a 9 anni menù bimbi al 50%

Aperitivo che si può aggiungere ad ogni menù
AL TAVOLO

Aperitivo di benvenuto
Prosecco di Valdobbiadene
Analcolico agli agrumi

Bruschettine
Pomodorino fresco, salmone, caprini delle valli
I fritti
zucchine, mele, salvia, peperoni, melanzane

Menù Servito a € 6,00 comprensivo di Iva

Al tavolo

Degustazione di salumi della tradizione italiana
Capocollo ,finocchiona, lonzino, salame prealpino con caprino
Crudo toscano con lo gnocco fritto
Torta sfoglia di verdure

Orecchiette con pomodorini, ricotta salata e melanzana croccante

Aletta di vitello al forno con lardo fresco e rosmarino
con patate alle erbe aromatiche

Panettone di nostra produzione con crema mascarpone

Caffè

Dalla Cantina:
Vini in abbinamento

Menù Servito a € 50,00 comprensivo di Iva, bevande , Servizio.

Al tavolo

Crudo toscano con lo gnocco fritto
Carpaccio di Angus affumicato con scaglie di grana e carciofi
Salamotto di Varese con Zincarlin
torta di sfoglia di verdure

Lasagnetta al ragù di cinghiale con parmigiano reggiano

Faraona ripiena con castagne e mostarda
con patate alle erbe aromatiche

Panettone di nostra produzione con crema mascarpone

Caffè

Dalla Cantina:

Vini in abbinamento

Menù Servito a € 55,00 comprensivo di Iva, bevande , Servizio.