

Proposta
Menù 6
2017

€ 43,50

*Couvè Extra Dry, Spritz all' Arancio,
Aperitivi analcolici alla Frutta
Semolini agli Spinaci
Bouquet di Verdurine dorate*

*Lonza affumicata al profumo di faggio su letto di Cappuccio e Mandorle tostate
Cruditès di Scottona su Ruculetta , Pere e Parmigiano
Macedonia di verdure in agrodolce
Cestino di sfoglia alle verdure
con salsa al taleggio e semi di papavero*

*Risottino ai profumi di stagione
Tortellone casereccio con ricotta nostrana e salsa delicata*

*Sorbetto alla Mela e Lime
Medaglioni di Sorana al Pepe Verde
con Patate Rustiche al Rosmarino*

*Dolce con spumante
Spiedini di frutta
Caffè*

*Vino: Chardonnay e Cabernet Franc (Le Rive)
Acqua: Pejo*

- *Tutte le portate usciranno impiattate dalla cucina e ogni portata di primi e secondi piatti sarà compresa di ripasso.*
- *La scelta delle portate sarà determinata dalla stagione, di conseguenza il menù verrà definito 15 giorni prima dell' evento*

N.B. il Ristorante per una corretta gestione, ha piacere gli venga comunicato il corretto numero delle persone almeno 48 ore prima dell'evento.