



Proposta Menù  
Villa Bellato

€ 53.00

PER COMINCIARE

Cuvée brut nature, Spritz all'arancio, Aperitivi analcolici alla frutta  
Semolini agli spinaci e Bouquet di verdure dorate

LA SELEZIONE DELLO CHEF

Prosciutto di Lonza al profumo di Faggio su letto di cappuccio con mandorle tostate  
Crudités di Scottona nostrana su rucoletta, pere e Grana Padano  
Le verdure dell'orto in agrodolce di Nonna Titti  
Cestino di sfoglia all'ortolana con salsa al Taleggio e semi di papavero

IL RISOTTO

Riso Carnaroli grezzo, tenuta "La Fagiana" ai sapori di stagione

IL TORTELLONE

Pasta di semola di grano duro, con ricotta nostrana, Grana Padano 20 mesi ed erbe

IL MANZO

Tagliata di Sorana ai pepi spaccati su rucoletta con ratatouille di verdure

IL SORBETTO TROPICALE

Frutto della passione, mango, ananas, mela e guava

IL MAIALINO 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA

Coppa cotta a bassa temperatura accompagnata da patate rustiche al rosmarino

LA NOSTRA PASTICCERIA

Millefoglie alla crema con gocce di cioccolato fondente, e dolce bollicina

ARCOBALENO DI FRUTTA

Selezione di frutta di stagione

Vino: Chardonnay, Cabernet Franc e Moscato Giallo (Le Rive)

Acqua Microfiltrata

Caffè Dersut selezione 1° qualità

.Sarà nostra cura proporre una cucina stagionale con un servizio attento, ed il ripasso delle portate principali.  
Per una migliore gestione della sala e della cucina, si chiede di comunicare il numero corretto dei commensali e la presenza di eventuali intolleranze alimentari almeno una settimana prima dell'evento.

Il menù può essere applicato a gruppi superiori a 10 commensali adulti.