



Proposta Menù
Villa Cicogna

€ 45.00

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 SENATORE CAPPELLI

Spiralotti di semola di grano duro biologico "Felicetti" al ragù del cortile

IL SORBETTO DI MELA E LIME

Mela granny smith e lime

IL MANZO

Medaglioni di Scottona al pepe verde con patate rustiche al rosmarino

LA NOSTRA PASTICCERIA

Torta con crema chantilly alla vaniglia e wafer al cioccolato, 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.