



Proposta Menù  
Villa Sorgato

€ 36.00

#### 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

Pacòte di grano duro biologico "Felicetti" con Casatella DOP e Speck

#### IL MAIALINO 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA

Coppa cotta a bassa temperatura accompagnata da patate rustiche al rosmarino

#### LA NOSTRA PASTICCERIA

Torta alla crema chantilly alla vaniglia con wafer al cioccolato

Vino: Chardonnay e Cabernet Franc (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.