

Cena Aziendale 2023



Menù “Corteccia”

PER COMINCIARE

Sylvoz, Valdobbiadene Prosecco Brut D.O.C. Le Colture
Spritz all'Arancio con infuso di Zenzero, Aperitivi analcolici alla Frutta.
Fantasia di sfogliatine alla Quinoa e semi di Papavero, alla Pancetta e Rucola
Bouquet di verdure dorate, Tegole alla Paprika e alle Olive

LA MILLEFOGLIE ALLA ZUCCA E FINFERLI

Millefoglie croccante alla Quinoa, crema di Zucca, Finferli trifolati,
fonduta di Delicato Roverbasso, e Julienne di Radicchio Rosso

RISOTTO CON LE PERLE DI TREVISO

Riso Carnaroli tenuta La Fagiana al Radicchio di Treviso e Casatella D.o.p.

IL SORBETTO ALLA MELA E LIME

Mele Granny Smith e Lime

IL MANZO 34.68

Biancostato di Reale Piemontese affumicato, con il suo Fondo al Ginepro, Patate rustiche al Rosmarino
e Chutney di Mele e Zenzero

LA NOSTRA PASTICCERIA

Cremoso al Cioccolato Bianco e Caramello Salato, Crumble alla Vaniglia Bourbon
con ganache al fondente di Modica

PER CONCLUDERE

Il Panettone della Tradizione e un Brindisi di Augurio

Le Rive: Chardonnay, Cabernet Franc, Moscato Giallo
Acqua microfiltrata, Caffè Dersut selezione 1° qualità

Pane integrale con Semi naturali e lievito madre, cotto in forno a legna

Sarà nostra cura proporre 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.