

Cena Aziendale 2023



Menù “Ghiande”

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

A TUTTO SAPORE

Involentino di Radicchio e Pancetta croccante su passatina di Fagioli Canellini
con spuma di Delicato Roverbasso e vela integrale al Rosmarino

RISOTTO DEL BOSCO “SOTTO SOPRA”

Riso Carnaroli tenuta La Fagiana con Funghi misti, mantecato al Burro di malga e Castagne

IL SENATORE CAPPELLI

Pasta di Semola di Grano duro Monograno Felicetti al ragù del Cortile

IL SORBETTO ALLA MELA E LIME

Mele Granny Smith e Lime

IL VITELLO

Scapino brasato alle verdure con il suo fondo al Raboso e Patate rustiche al Rosmarino

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.