

Cena Aziendale 2023



Menù “Radici”

A TUTTO SAPORE

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

IL RISOTTO DAL CONTADINO AL SALUMIERE

Riso Carnaroli tenuta La Fagiana al Radicchio di Treviso e Salamella

MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA

Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, con 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.