



Proposta Menù
Villa Cicogna

€ 57.00

PER COMINCIARE

Spritz all'Arancio Valentini, Prosecco brut Le Colture, Aperitivi analcolici alla frutta
Verdure di stagione dorate, Tegole alla Paprika e alle Olive, Sfogliatine croccanti

LA SELEZIONE DELLO CHEF

Prosciutto di Lonza al profumo di Faggio su letto di Cappuccio
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 crema di Latteria Roverbasso e semi di Papavero

IL RISOTTO ALL'ORO GIALLO E NERO

Riso Carnaroli grezzo, tenuta "La Fagiana" allo Zafferano e polvere di Pane alla Liquirizia

IL SENATORE CAPPELLI

Spiralotti di Semola di Grano duro biologico "Felicetti" al ragù del cortile

IL SORBETTO TROPICALE

Mango, Ananas, Lime

IL VITELLO

Scapino brasato con il suo fondo di verdure al Raboso 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

Vini Le Rive: Chardonnay, Cabernet Franc e 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 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. *anno 2024*