

Proposta Menù Villa Sorgato

€ 50.00

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

Pacòte di Semola di Grano duro biologico "Felicetti" con Casatella DOP e Speck

IL MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA

Coppa cotta a bassa temperatura, Patate rustiche al Rosmarino e Chutney di Mele

LA NOSTRA PASTICCERIA

Torta alla crema Chantilly alla Vaniglia con Wafer al Cioccolato

Vini Le Rive: Chardonnay e Cabernet Franc 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*