

Proposta Menù
Villa Sorgato



Autunno

IL CARPACCIO ALLE ERBETTE AROMATICHE
Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza, Timo e Maggiorana

IL RISOTTO ALL'ORO GIALLO E NERO
Riso Carnaroli grezzo, Tenuta La Fagiana allo Zafferano e polvere di pane alla Liquirizia

IL SENATORE CAPPELLI
Pacoté di semola di grano duro biologico Monograno Felicetti con Porcini e Casatella

IL MANZO 34.68
Biancostato di Reale Piemontese affumicato, il suo Fondo al Ginepro
Patate rustiche al Rosmarino e Chutney di Mele e Zenzero

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

LA NOSTRA PASTICCERIA
Pan di Spagna con Crema Chantilly alla Vaniglia, Wafer al Cioccolato e Gelée ai Lamponi

DALLA CANTINA
Vini Le Rive: Chardonnay e Cabernet Franc
Acqua Microfiltrata
Caffè Dersut selezione 1° qualità

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 2026*

Prezzo a voi riservato ad adulto iva compresa € 55