

Proposta Menù  
Villa Sorgato



Inverno

#### IL CARPACCIO CON LE SFUMATURE DEL RADICCHIO

Carpaccio di Scottona nostrana con Radicchio di Treviso croccante e il marinato al Pepe rosa

#### IL RISOTTO DAL CONTADINO AL SALUMIERE

Riso Carnaroli grezzo Tenuta La Fagiana al Radicchio rosso di Treviso e Salamella

#### 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**

Via Talponera, 130/a  
Merlengo di Ponzano V.to

0422 99043  
339 2511352

lequerce@ristorantelequerce.it  
ristorantelequerce.it