

Proposta Menù
Villa Sorgato



Primavera

IL CARPACCIO & GLI ASPARAGI

Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza e Asparagi marinati al Timo

IL RISOTTO ALLE ERBETTE DI CAMPO

Riso Carnaroli grezzo Tenuta la Fagiana, alle Erbette Spontanee e Casatella

IL SENATORE CAPPELLI

Fusilloni di semola di grano duro biologico Monograno Felicetti al Ragù del Cortile

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