

Proposta Menù
Villa Maria



Inverno

PER COMINCIARE

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

SFOGLIA D'INVERNO

Millefoglie con crema di Zucca e Finferli, spuma di Roverbasso e julienne di Radicchio

IL RISOTTO SOTTO SOPRA

Riso Carnaroli grezzo Tenuta La Fagiana ai Funghi di Bosco e Castagne

IL SENATORE CAPPELLI

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

IL SORBETTO

con Mele Granny Smith e Lime

MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA

Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, il suo fondo
Patate rustiche 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 alla Vaniglia, Wafer al Cioccolato bianco e Caramello Salato

DALLA CANTINA

Le Rive: Chardonnay, Cabernet Franc e Moscato Giallo
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 € 60