

Proposta Menù  
Villa Maria



Primavera

#### 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 DI PRIMAVERA

Millefoglie alla Quinoa con padellata di Asparagi bianchi  
salsa Bernese al Prosecco e spuma al Roverbasso ed Erbette

#### IL RISOTTO AGLI ASPARAGI

Riso Carnaroli grezzo Tenuta La Fagiana agli Asparagi e mimosa d'Uovo

#### 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, Patate rustiche al Rosmarino  
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**