

Proposta Menù
Villa Cicogna



Autunno

PER COMINCIARE

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

IL CARPACCIO ALLE ERBETTE AROMATICHE

Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza, Timo e Maggiorana

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 VITELLO

Spinacino arrosto, il suo Fondo e Patate rustiche al Rosmarino

IL SORBETTO TROPICALE

Mango, Frutto della Passione e Mela

IL MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA

Coppa cotta a bassa temperatura e leggermente affumicata
Carciofo violetto arrostito 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

ARCOBALENO DI FRUTTA

Selezione di frutta di stagione

DALLA CANTINA

Vini 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 € 67