

Le nostre proposte di menù per le cerimonie...

Prima proposta:

Aperitivo di benvenuto:

Lecca lecca di frico, polpettina della casa e frittatina di finocchietto e bruschandoli.

Vini: Blanc dei Blancs Contarini

Antipasti:

Lonzotto di San Marco con misticanza, arancia e croccante di pane al timo.

Crema di sclupit con sandwich croccante alle verdure, pomodori in confit e aria di primavera.

Vini: Friulano Collio selezione Orologio.

Primi piatti:

Tortelli al caprino con pistacchi, asparagi e germogli di stagione.

Vini: Merlot Collio selezione Orologio.

Secondi piatti:

Maialino da latte con salsa al vino, patate al forno e verdure dell'orto.

Dolce:

Millefoglie da cerimonia o in alternativa buffet di dolci (bignè cioccolato, tartellette frutta e cremi fantasia).

Vini: Verduzzo selezione Orologio.

Acqua e caffè.

Euro 45.00 a persona.



Seconda proposta:

Aperitivo di benvenuto:

Lecca lecca di frico, polpettina della casa e frittatina di finocchietto e bruscanoli.

Vini: Blanc dei Blancs Contarini

Antipasti:

Fiori di zuccina ripieni ai formaggi delle Valli del Natisone con crema di zuccina e composta d'arancio.

Sformatino alle melanzane con crema di pomodoro e schiuma di bufala.

Vini: Friulano Collio selezione Orologio.

Primi piatti:

Orzotto agli asparagi con germogli di mostarda e frico croccante.

Briciole di pasta alle 3carote, erba cipollina e ricotta fumè.

Vini: Merlot Collio selezione Orologio.

Secondi piatti:

Lingotto di vitello con patate fondenti e verdure dell'orto.

Dolce:

Millefoglie da cerimonia o in alternativa buffet di dolci (bignè cioccolato, tartellette frutta e cremi fantasia).

Vini: Verduzzo selezione Orologio.

Acqua e caffè.

Euro 50.00 a persona.



Terza proposta:

Aperitivo di benvenuto:

Lecca lecca di frico, zuppetta di pomodoro con formaggio caprino ai pistacchi e sardoni impannati e fritti.

Vini: Blanc dei Blancs Contarini

Antipasti:

Salmone selvaggio da noi marinato con pan brioche e pomodorini in confit.

La piovra con schiuma di patate, polvere d'olive e capperi fritti.

Vini: Friulano Collio selezione Orologio.

Primi piatti:

Crema di asparagi bianchi con anelli di calamari, asparagi verdi croccanti e germogli di crescione.

Il risotto Vialone Nano con raguttino di fasolari e zucchine novelle.

Vini: Sauvignon Collio selezione Orologio.

Secondi piatti:

Turbante di branzino con salicornia e verdure dell'orto.

Dolce:

Millefoglie da cerimonia o in alternativa buffet di dolci (bignè cioccolato, tartellette frutta e cremi fantasia).

Vini: Verduzzo selezione Orologio.

Acqua e caffè.

Euro 60.00 a persona.