

Menù per cerimonie

Prima proposta.

Antipasti:

Insalata di primavera con punte d'asparagi e vitello brasato.

Sformatino di zuccina con il suo fiore ripieno alla ricotta e menta, con salsa di pomodoro pacchino.

Vini: Il nostro Brut.

Primi:

Crema di piselli con gnocchi di ricotta e fiori eduli.

Maccheroni al torchio con raguttino di vitello e dadolata di verdure.

Vini: Friulano selezione Orologio.

Secondo:

Arrotolato di tacchino con erbe aromatiche e ratatouille di verdure.

Vini: Merlot selezione Orologio.

Dolci:

Dolce di cerimonia.

Vini: Brut selezione Orologio.

Caffè.

Euro 35,00 a persona.

Menù per cerimonie Seconda proposta.

Antipasti:

Insalatina di agretti con schiacciatina d'uovo e croccante di speck.

Saccottino di pasta fino con montasio e crema di erbe aromatiche.

Vini: Il nostro Brut.

Primi:

Risotto di asparagi e *sclupit*.

Blecs di farro con raguttino di faraona e dadolata di verdure.

Vini: Friulano selezione Orologio.

Secondo:

Tagliata di manzo con salsa al Refosco e patate arroste.

Vini: Merlot selezione Orologio.

Dolci:

Dolce di cerimonia.

Vini: Brut selezione Orologio.

Caffè.

Euro 39,00 a persona.

Menù per cerimonie Terza proposta.

Aperitivo in giardino:

Finger food di: tartara di manzo, bignè al montasio, tramezzini golosi, sfogliatine di verdure, insalatina di manzo e focaccia pomodoro e olive.

Antipasto:

Sformatino di Montasio con crema allo *sclupit*.

Vini: Il nostro *Brut*.

Primi:

Briciole di pasta con raguttino di vitello e verdure dell'orto.

Tortelli al Montasio con punte d'asparagi.

Vini: Friulano selezione Orologio.

Secondo:

Filetto di manzo in bellavista con la sua salsa, patate e verdure brasate.

Vini: Merlot selezione Orologio.

Dolci:

Dolce di cerimonia.

Vini: Brut selezione Orologio.

Caffè.

Euro 44,00 a persona.