

Menù per cerimonie Prima proposta.

Antipasti:

Involtino di melanzane con pomodorini pachino e crema di burrata.

Sformatino di zuccina con il suo fiore ripieno alla ricotta e menta.

Vini: Il nostro Brut.

Primi:

Sacottino ai formaggi con erbe rosse e germogli di mostarda.

Vini: Friulano selezione Orologio.

Secondo:

Arrotolato di tacchino con panur di 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:

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

Cheesecake di verdure con crema di zafferano.

Vini: Il nostro Brut.

Primi:

Tortelli di susini con salsa al mascarpone affumicato.

Pennette ai tre pomodori, bufala e germogli di basilico.

Vini: Friulano selezione Orologio.

Secondo:

Scaloppata di manzo con la sua salsa di cottura e verdure dell'orto.

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: lecca lecca di frico, polpettine della casa, grissino di prosciutto crudo San Daniele, frittatina di erbe di stagione.

Antipasto:

Lingotto di verdure gratinato con crema di caprino e menta.

Vini: Il nostro *Brut*.

Primi:

Risotto zucchini e carni bianche.

Briciole di pasta alle ortiche con crema di carote e ricotta affumicata.

Vini: Friulano selezione Orologio.

Secondo:

Spalla di vitello con gratin ai primi funghi e patate arroste.

Vini: Merlot selezione Orologio.

Dolci:

Dolce di cerimonia.

Vini: Brut selezione Orologio.

Caffè.

Euro 44,00 a persona.