



## *Le nostre proposte di menù per le cerimonie...*

### **Prima proposta:**

Aperitivo di benvenuto:

Lecca lecca di frico, polpettina della casa.

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.

Vini: Friulano Collio selezione Orologio.

Primi piatti:

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

Vini: Merlot Collio selezione Orologio.

Secondi piatti:

Maialino da latte con salsa al vino e il giardino di primavera.

Dolce:

Millefoglie da cerimonia.

Vini: Verduzzo selezione Orologio.

Acqua e caffè.

Euro 40.00 a persona tutto compreso.



## **Seconda proposta:**

Aperitivo di benvenuto:

Lecca lecca di frico, tartar di manzetta, zuppetta di pomodoro con formaggio caprino ai pistacchi e insalatina di finocchio e sedano alle noci.

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 agli asparagi con crema di erbe aromatiche e croccante di Montasio.

Vini: Friulano Collio selezione Orologio.

Primi piatti:

Risotto di primavera con germogli di mostarda e frico croccante.

Briciole di pasta alle 3 carote, 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.

Vini: Verduzzo selezione Orologio.

Acqua e caffè.

Euro 45.00 a persona tutto compreso.



### **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:

Bauletto di pasta filo ripieno di ricotta alle erbe su crema di peperone e pancetta D'Osvaldo croccante.

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.

Vini: Verduzzo selezione Orologio.

Acqua e caffè.

Euro 50.00 a persona tutto compreso.