



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

### **Prima proposta:**

Aperitivo a buffet:

Lecca lecca di frico, polpettina della casa, frittata d'autunno e grissino al San Daniele.

Vini: Brut, selezione Orologio

Antipasti:

Lonzotto di San Marco al pinot nero con misticanza, piccoli frutti e croccante di pane al timo.

Primi piatti:

Tortelli ripieni di zucca, con crema di ricotta fumè e gocce d'ananas.

Vini: Bianco Collio, selezione Orologio.

Secondi piatti:

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

Vini: Rosso Collio, selezione Orologio.

Dolce:

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

Vini: da dessert selezione Orologio.

Acqua e caffè.

Euro 45.00 a persona.



**Seconda proposta:**

Aperitivo a buffet:

Lecca lecca di frico, polpettina della casa, frittata d'autunno e grissino al San Daniele.

Vini: Brut, selezione Orologio

Antipasti:

Sformatino di ceci con radicchio tardivo e crema di Montasio.

Crema di funghi d'autunno con crumble allo scalogno e gocce di albicocca.

Vini: Bianco Collio, selezione Orologio.

Primi piatti:

Briciole di pasta alle carote, raguttino di coniglio, rucola e carotine.

Secondi piatti:

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

Vini: Rosso Collio, selezione Orologio.

Dolce:

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

Vini: da dessert 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: Brut, selezione Orologio

Antipasti:

Coda di rospo impannata alla segale, intingolo di tartufo nero e schiuma di Parmigiano Reggiano.

La piovra con patate, polvere d'olive, pomodori in confit e capperi fritti.

Vini: Bianco Collio, selezione Orologio.

Primi piatti:

Tortellone casareccio all'astice, rosmarino e lime.

Il risotto Vialone Nano con raguttino di fasolari e funghi.

Vini: Bianco 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 cremini fantasia).

Vini: da dessert selezione Orologio.

Acqua e caffè.

Euro 60.00 a persona.