

Le nostre proposte di menù per le cerimonie...

Prima proposta:

Antipasti:

Reale di tacchinella con misticanza di erbe aromatiche e piccoli frutti.

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

Primi piatti:

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

Fregolots di pasta con raguttino di coniglio, erba cipollina e frico croccante.

Secondi piatti:

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

Dolce:

Millefoglie da cerimonia.

Acqua e caffè.

Euro 45.00 a persona, vini esclusi.



Seconda proposta:

Aperitivo di benvenuto:

Lecca lecca di frico, polpettina della casa, mini tartara, caprino e albicocche e frittatina di erbe.

Vini: Blanc dei Blancs Contarini

Antipasti:

Lonzotto di San Marco con agretti, gocce di melone e croccante di pane al timo.

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

Primi piatti:

Orzotto agli asparagi con germogli di mostarda e polvere di liquirizia.

Secondi piatti:

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

Dolce:

Millefoglie da cerimonia.

Acqua e caffè.

Euro 50.00 a persona, vini esclusi.