



Menu' Aziendali

Proposta 1

Sformato di funghi porcini
Fonduta di formaggi, nocciole

Risotto Carnaroli riserva San Massimo
Zucca, castagne e scamorza affumicata

Casoncelli
Burro di malga, salvia, Parmigiano Reggiano 24 mesi

Tagliata di manzo all'olio EVO Boni Viri
Patate dorate al forno

Cre moso al cioccolato bianco
Meringa, frutti di bosco

Pandoro e panettone con
varietà di salse
Asti moscato e spumante brut

Doc Soave, Az. Agr. Valpantena
IGT Corvina Veronese, Az. Agr. Valpantena
Acqua
Caffè

40€ + IVA 10%



Mama



Menu' Aziendali

Proposta 2

Insalata tiepida di calamaretti e gamberi
Piccole verdure crude

Scrigno di polenta
Ratatouille d'autunno, funghi porcini

Risotto Carnaroli riserva San Massimo
Topinambour alla brace, nocciole e parmigiano

Calamarata
Guazzetto di seppie, calamari, alloro

Finissima di vitello al coltello con
olio EVO Boni Viri
Patate dorate al forno

Tortino caldo
Nocciola, panna e cioccolato fondente

Pandoro e panettone con
varietà di salse
Asti moscato e spumante brut

DOC Lugana az. Agr. Masi
DOC Bonacosta Valpolicella Classico Masi
Acqua
Caffè

50€ + IVA 10%



Mama



Menu' Aziendali

Proposta 3

Aperitivo di benvenuto

Salame a coltello, Scaglie di grana, Finger di salmone marinato e pistacchio, cubetti di focaccia farcita, le nostre pizze gourmet, spumini di caprino con noci
Spumante Brut, acqua, sparkling cocktail analcolico

Salmone
Marinato in casa, verdure fresche di stagione, citronette leggera

Ventaglio di speck d'anatra
Flan al parmigiano, marmellata di arance

Risotto Carnaroli riserva San Massimo
Funghi porcini

Cavatelli
Cozze sgusciate, salsa di pane, finocchietto

Lombetto di vitello cotto al punto rosa
Reticella di spinaci, patate di montagna

Crostatina al limone
Meringa fiammata

Pandoro e panettone con
varietà di salse
Asti moscato e spumante brut

DOC Lugana az. Agr. Masi
DOC Bonacosta Valpolicella Classico Masi
Acqua
Caffè

60€ + IVA 10%



Mama