



# 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