

Menù Banchetti

la nostra trentennale esperienza
saprà consigliarvi nella scelta migliore.
Che sia battesimo, comunione, festa di laurea,
cena aziendale...o serata speciale
troveremo con voi il menù ideale.
Le proposte sono molte e variano in base
alla stagione, ma sapremo soddisfare
qualsiasi vostra esigenza.
Ogni evento avrà una zona ad esso dedicata
e su richiesta potrete avere
l'esclusività di una sala.

Se desiderate si possono organizzare
spettacoli o eventi.

Menù di Carne

€. 35.00

Antipasti della casa

salumi,
tempura di verdure,
tavolozza di sotta'aceti di stagione,
lonza fumè con dressing allo yogurt e rafano,
carpione di tacchinella e julienne di verdure

Primi Piatti

risotto al Prosecco e rosmarino mantecato al grattamagna,
gocce con salsiccia sgranata
pomodorini r radicchio tardivo

Secondi Piatti

spalla di maiale al forno in bellavista con salsa alla senape antica,
roastbeef con radicchio e mirtilli all'aceto balsamico

Dolci

guarnizioni dello chef
torta chantillu ai frutti di bosco

caffè e correzioni, acqua e vino della casa

Menù di Carne

€. 40.00

Aperitivo con stuzzichini

Antipasti

cestino di grana con polentina e funghi,
bignè ai carciofi e taleggio,
rosetta di carne marinata con burrata e rucola

Primi Piatti

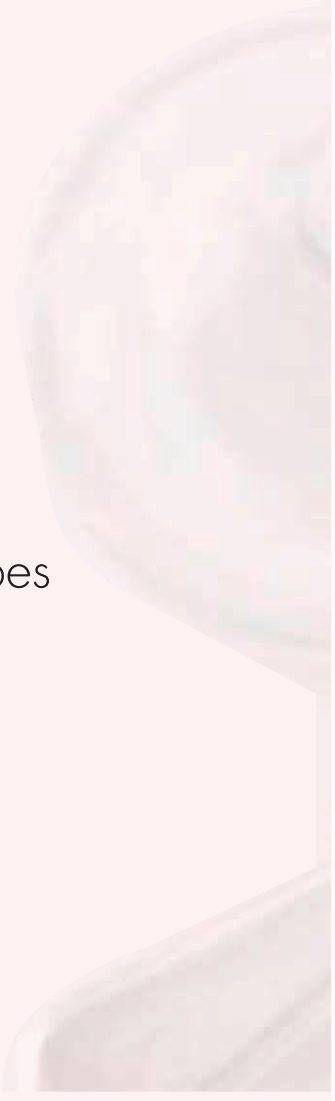
ricciole di patate,
speck e ricotta affumicata al burro e salvia,
pappardelle al ragù di caccia e porcini

Secondi Piatti

stinco di vitello al forno in bellavista,
filetto di maiale cotto in crosta di sale con salsa ai ribes

Dolci

guarnizioni dello chef
sorbetto al limone
mousse al cioccolato bianco e frutti rossi,
Moscato d'Asti spumante,
caffè e resentini



Menù di Pesce

€ . 52.00

Aperitivo

stuzzichini,
insalata di seppia verdure croccanti e dressing all'arancio,
insalata di piovra sedano e fagioli cannellini,
cocktail di gamberi e frutti tropicali,
sardine in "saor",
alici marinate profumate al finocchio selvatico,
salmone marinato e mela granny all'agro,
dentice mantecato e crostini,
busera di frutti di mare,
saltimbocca di sogliola speck e salvia con polentina,
gamberoni in guazzetto di verdure in cappa

Primi Piatti

risotto con cappe sante rucola e limone,
gocce agli scampi zucchine speck e ricotta affumicata

Secondi Piatti

orata in crosta di sale profumato alle erbe fini con salsa al lime

Dolci

guarnizioni dello chef
sorbetto al limone
torta chantilly al limone e frutta con Moscato d'Asti
spumante, caffè e resentini