

Proposta Servita

ANTIPASTO A CENTRO TAVOLA

Salumi selezionati dal nostro territorio con delizie di mucca fresche e stagionate, accompagnata da focacce alle olive
Crostoni di polenta con porcini saltati e fontina D.O.P. fondente
Plumcake di zucca con speck Trentino e formaggio cremoso
Finger food di humus di ceci con sfera di pollo croccante
Bignola farcita con crema di parigiano e polvere di pistacchio

DUE PRIME PORTATE A SCELTA TRA LE SEGUENTI

Nido di rondine con crema al latte e ragù bianco di vitello gratinati
al parmigiano e olio verde al basilico

Risotto Carnaroli riserva con crema di fragole, porcini saltati
e scaglie di Castelmagno

Lasagnetta con salsiccia e radicchio brasato al vino rosso su fonduta al taleggio

Tortello di zucca al profumo d'arancio con crema di piselli e guanciaie croccante

SECONDA PORTATA A SCELTA TRA LE SEGUENTI

Filetto di manzo Bavarese in crosta di taleggio con punte di asparagi e cremoso di
patate

Tournedos di vitello con salsa al barolo porcini saltati e sfera di polenta

PANETTONE E PANDORO CON CREMA AL MASCARPONE

**€ 58 persona comprensivo di Acqua,
Vino (una bottiglia ogni 4 persone) e Caffè.**

Proposta Servita

ANTIPASTO A CENTRO TAVOLA

Salumi selezionati dal nostro territorio con focaccia alle olive
Crostoni di polenta con porcini saltati e fontina D.O.P. fondente
Plumcake di zucca con speck Trentino e formaggio cremoso
Finger di crema di asparagi con uovo cremoso e guanciale croccante

PRIMA PORTATA A SCELTA TRA LE SEGUENTI

Nido di rondine con crema al latte e ragù bianco di vitello gratinati
al parmigiano e olio verde al basilico

Risotto con crema di lamponi, porcini saltati e scaglie di pecorino

Lasagnetta con salsiccia e radicchio brasato al vino rosso su fonduta al taleggio

SECONDA PORTATA A SCELTA TRA LE SEGUENTI

Ganassino di maiale iberico glassato al vino rosso servito
con sfera di polenta gratinata

Tacchinella ripiena con profumi di sottobosco, erbe di campo e provola
affumicata accompagnata da cialda di patate con verdure croccanti

PANETTONE E PANDORO CON CREMA AL MASCARPONE

**€ 48 persona comprensivo di Acqua,
Vino (una bottiglia ogni 4 persone) e Caffè.**

Proposta Servita

ANTIPASTO A CENTRO TAVOLA

Salumi selezionati dal nostro territorio con focaccia alle olive
Rotelle di pasta sfoglia con erbe e ricotta con crema al parmigiano
Finger food di humus di ceci con sfera di pollo croccante

PRIMA PORTATA A SCELTA TRA LE SEGUENTI

Nido di rondine con crema al latte e ragù bianco di vitello gratinati
al parmigiano e olio al basilico
Risotto con crema di lamponi, porcini saltati e scaglie di pecorino

SECONDA PORTATA

Ganassino di maiale iberico glassato al vino rosso servito
con sfera di polenta gratinata

PANETTONE E PANDORO CON CREMA AL MASCARPONE

**€ 42 persona comprensivo di Acqua,
Vino (una bottiglia ogni 4 persone) e Caffè.**