

Menu 1

Antipasto

Sofficiotto alle erbe e profumi dell'orto con salsa parmigiana e rapatura di Asiago

Primo

Risotto carnaroli "Pila Vecia" con zucca, zenzero e polvere di liquirizia

Secondo

Braciola di maialino disossata (30 ore di cottura) con intingolo alle ciliegie, patate al forno e dadolata di verdure di stagione

Dessert

Meringata alla frutta fresca

Servizio, coperto, acqua e caffè

40,00 a persona

Il pane, i grissini, la pasta all'uovo, tutti i dolci ... sono di nostra produzione artigianale

Con vini 45,00 a persona

VINI

Garganega 2021 Cavazza

Cabernet 2021 Dal Maso

Menu 2

Antipasto

Crostone di pane su nido di insalatina novella al balsamico con curdo di Parma (24 mesi) e stracciatella pugliese

Primo

Gnocchi di patata "Kennebec" con crema di zucca stufata e ricotta affumicata
Orzotto mantecato al grana "Gran Pennar" con porcini, zucchine e fiori di zucca

Secondo

Suprema di faraona in crosta di miele e nocciole delle langhe con patate al forno e dadolata di verdure di stagione

Dessert

Sfogliatina caramellata con crema ai baccelli di vaniglia Tahiti, fragole e graniglia al cioccolato

Servizio, coperto, acqua e caffè

45,00 a persona

Il pane, i grissini, la pasta all'uovo, tutti i dolci ... sono di nostra produzione artigianale

Con vini 45,00 a persona

VINI

Garganega 2021 Cavazza

Cabernet 2021 Dal Maso

