

MENÙ

Brindisi di Benvenuto
"Le bollicine"



ANTIPASTI

Carpaccio di lingua di manzo con
composta di cipolle rosse e aceto
balsamico

Crostatina salata con macedonia di
verdure

Flan di sfoglia, speck croccante e
fonduta di zola dolce

Hummus di lenticchie e zampone

Cialda di pasta brisè con paté di fegato

Salumi della casa

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli "Salera" invecchiato
due anni con petto d'oca affumicato,
bitto e Valcalepio passito

I "Taragnoli" con salsa di tartufo

Rollè di pasta all'uovo gratinato al
ragout di capretto e besciamella al
parmigiano

Sorbetto al caffè

SECONDO PIATTO

Filetto di manzo con salsa alle pere e
Valpolicella accompagnato da patate
viola al forno e polenta concia

DOLCE

Panna cotta alle castagne glassate
al miele

90.00€
a persona
Acqua, caffè e
digestivo inclusi

MENÙ Vegetariano

Brindisi di Benvenuto
"Le bollicine"

ANTIPASTI

Panelle di ceci in salsa yougurt

Crostatina salata con macedonia di
verdure

Flan di sfoglia e fonduta di zola dolce

Hummus di lenticchie e ceci croccanti
alla paprika

Cialda di pasta brisè con paté di olive
taggiasche

Formaggi da cantina e miele della casa

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli "Salera" invecchiato
due anni mantecato al Bitto e
Valcalepio passito

I "Taragnoli" con salsa di tartufo

Rollè di pasta all'uovo gratinato al
pesto di pomodori secchi e pistacchi
con besciamella al parmigiano

Sorbetto al caffè

SECONDO PIATTO

Medaglione di melanzana alla
parmigiana accompagnato da patate
viola al forno e polenta concia

DOLCE

Panna cotta alle castagne glassate
al miele

90.00€
a persona
Acqua, caffè e
digestivo inclusi

