
PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 1

Uno stuzzichino di benvenuto
con pandistrutto e bollicine

antipasto

“Considera” (la polenta di patate dei Cimbri dell’Altopiano di Asiago) con sopressa, fondente di cipolla, verdure in agrodolce e olio di porro bruciato

due primi

Gnocchetti di fioretta alla maniera della Laita, “tastasale”, radicchio tardivo di Treviso, ricotta affumicata, topinambur

e

Risotto con porro, Stravecchio di Altissimo, balsamico, noci

un secondo uguale per tutti da scegliere fra:

Bocconcini di coniglio cotto nella birra artigianale con senape di Digione e prugne essiccate

o

Guancetta di maialino brasata al vino rosso

dolce

(intero da portare in tavola)

da scegliere fra:

Estate: con mertinghe, pandispagna, crema pasticcera, frutta fresca

Laita: con pasta frolla, amaretti, crema pasticcera e mele

Semifreddo: con ricotta, meringhe, cioccolato e lamponi

Rocher: mousse al fondente e caramello, bisquit al cacao, glassa al gianduia con granella di nocciole

Sottobosco: bavarese, lampone, cioccolato e mirtillo

Scelta fra i nostri gelati artigianali (2 palline)

prezzo 43 € / persona adulta
compreso dolce; escluso vino, acqua e caffè

Note:

se, anzichè intero, si lascia la scelta fra i dolci della carta il prezzo viene aumentato di 2 €/persona in caso di dolce proprio riduzione di 2 €/persona
i bambini pagano in base all’effettiva consumazione

PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 2

Uno stuzzichino di benvenuto
con pandistrutto e bollicine

antipasto

Polenta di mais Marano, feffaro (salame pepato cotto in padella), fan frich (frittata povera di patate e formaggio De.Co. Altissimo) e zucchine sottolio profumate al basilico

due primi

Tagliolini al ragù d'oca e spuma di Carnia
e
Risotto con trota dell'Alta Valle, cipolla
caramellata, lamponi e pistacchio

un secondo uguale per tutti da scegliere fra:

Cosciotta di faraona al limone e miele

o

Stufato di cinghiale ai fichi, salsa BBQ di
peperone, verdure dell'orto fondenti

dolce

(intero da portare in tavola)

da scegliere fra:

Estate: con meringhe, pandispagna, crema
pasticcera, frutta fresca

Laita: con pasta frolla, amaretti, crema pasticcera
e mele

Semifreddo: con ricotta, meringhe, cioccolato e
lamponi

Rocher: mousse al fondente e caramello, bisquit
al cacao, glassa al gianduia con granella di
nocciole

Sottobosco: bavarese, lampone, cioccolato e
mirtillo

Scelta fra i nostri gelati artigianali (2 palline)

prezzo 45 € / persona adulta
compreso dolce; escluso vino, acqua e caffè

Note:

se, anzichè intero, si lascia la scelta fra i dolci della
carta il prezzo viene aumentato di 2 €/persona in caso
di dolce proprio riduzione di 2 €/persona
i bambini pagano in base all'effettiva consumazione

PROPOSTE PER UNA CERIMONIA – 3

Uno stuzzichino di benvenuto
con pandistrutto e bollicine

antipasto con la trota della Valle

Tris di trota con riso nero e trota affumicata,
tocchetti di trota salmonata frita e carpaccio
di trota su insalatina al balsamico

due primi

Pappardelle al ragù di colombaccio e salvia
croccante

e

Risotto al broccolo di fiolaro di Creazzo e
pasta di salame

un secondo uguale per tutti da scegliere fra:

Tagliatina di cuberol di manzo finlandese
scottata, olio alla brace

o

Quaglia disossata, ripiena di ricotta,
radicchio e castagne

dolce

(intero da portare in tavola)

da scegliere fra:

Estate: con mertinghe, pandispagna, crema
pasticcera, frutta fresca

Laita: con pasta frolla, amaretti, crema pasticcera
e mele

Semifreddo: con ricotta, meringhe, cioccolato e
lamponi

Rocher: mousse al fondente e caramello, bisquit
al cacao, glassa al gianduia con granella di
nocciole

Sottobosco: bavarese, lampone, cioccolato e
mirtillo

Scelta fra i nostri gelati artigianali (2 palline)

prezzo 49 € / persona adulta
compreso dolce; escluso vino, acqua e caffè

Note:

se, anzichè intero, si lascia la scelta fra i dolci della
carta il prezzo viene aumentato di 2 €/persona in caso
di dolce proprio riduzione di 2 €/persona
i bambini pagano in base all'effettiva consumazione