



MENÙ PER LE COMPAGNIE 2024

MENÙ ORO

44,00 € *Caffè, acqua e coperto compresi*

Antipasto

- Crostino di polenta con polipo grigliato
- Carpaccio di tonno
con olio e limone
- Salame felino con formaggi
- Flan di verdure con salsa dello chef
- Gnocco fritto

Bis di primi in un'unica portata

- Risotto radicchio e taleggio
- Paccheri freschi con gamberi e zucchine

Secondo a scelta tra:

- Tagliata di manzo con rucola e grana
- Bocconcino di filetto di maiale al pepe verde
- Gamberoni grigliati

Bis di contorni

- Cavolini di Bruxelles al burro e rosmarino
- Patate al forno gratinate

Dolce

Scelta tra carrello dolci proposto



MENÙ ARGENTO

37,00 € Caffè, acqua e coperto compresi

Antipasto

- Carne trentina con scaglie di grana
- Salame felino con formaggi
- Flan di verdure con salsa al formaggio
- Gnocco fritto

Bis di primi in un'unica portata

- Risotto con zafferano e funghi
- Strozzapreti ai frutti di mare

Secondo a scelta tra:

- Controfiletto di manzo al burro aromatico e pecorino
- Filetto di branzino in crosta di patate

Bis di contorni

- Spinaci uvetta e pinoli
- Carote baby all'aceto balsamico

Dolce

Tiramisù della casa



MENÙ ROSSO

32,00 € Caffè, acqua e coperto compresi

Antipasto

- Tris di salumi e formaggi
con gnocco fritto

Bis di primi in un'unica portata

- Risotto con asparagi e speck
- gnocchi con crema di Zola e noci

Secondo a scelta tra:

- Reale di vitello al soave
- Portafoglio di carne con prosciutto e formaggio

Bis di contorni

- Fagiolini e pancetta
- Patate al forno

Dolce

Torta al forno della casa