



Cerimonie
Al Segnamento

L'ESSENZA CLASSICA DELLA NOSTRA OSPITALITA'

Una Breve Selezione delle Nostre Proposte secondo Stagionalità
da abbinare per menù da 4 o 5 portate

da 68,00 € a Acqua e Vino della Casa Inclusi

Le proposte di seguito elencate si intendono per un Menù Unico per Tavolo
Su richiesta vengono Realizzate Proposte Personalizzate



Antipasti

Sfoglia Caramellata ortaggi di stagione Gelato al Padano e Fonduta Calda
Quiche Lorraine e Crema di Piave Stravecchio
Uovo dal Cuore Morbido Spuma di Patate e Chips di Porro (Veg e Celiaco)
Musetto con Senape in Grani e Purè di Patate (Celiaco)
Culatello e Focaccia Fatta In Casa o Pane senza Glutine (Celiaco)
Carosello del Segnavento: Salumi, Giardiniera, Fagottino all'Asiago Dop e Miele di Acacia,
Briochina alle Erbette e Ricotta e Musetto con Senape

Primi Piatti

Lasagna al Ragù di Corte
Lasagna alle Verdure di Stagione
Varianti di Risotti alle Verdure di Stagione
Girella Farcita con Verdure
I Nostri Gnocchi di Ricotta o Verdure
Ravioli d'Arrosto

Secondi Piatti

Stinco di Maiale
Arrotolato di Pollo con Farcia di Erbette Salsiccia e Verdure di Stagione (Celiaco)
Vegetale Brasato (Veg Celiaco)
Stufato di Maiale con Purè di Patate (Celiaco)
Stufato d'Agnello Speziato con Purè (Celiaco)
Mailaino Arrostito alle Erbe Aromatiche
Pollo al Forno e la sua Salsa con Patate
Agnello al Forno al Timo e Limone
Polpette di Lenticchie e Salsa Tajna (Veg)

Dessert

Tiramisù
Meringata co Fonduta al Cioccolato (Celiaco)
Cheesecake
Crostata di Frutta e Crema Chantilly
Torta ai 3 Cioccolati

