



MENU' n° 1

Antipasti

Tagliere rustico con salumi nazionali scelti
Sformato di verdure alla primavera

Primi

Tortelloni di magro con pancetta, burro fuso e rucola
Mezze penne con pesto genovese rustico e pomodoro fresco

Secondi

Tagliata di manzo classica con pepe verde e rosmarino

Contorni

Verdure alla griglia
Insalata mista di stagione
oppure
Patate al forno

Dalla Cantina

Vino Rosso

(selezione uve Merlot – Corvina Veneto I.G.T. Vol. 11,5% - 2006
Azienda Vinicola G.Campagnola

Vino Bianco

Gambellara D.O.C. Vol. 11,5% - 2006

Azienda Vinicola G. Campagnola

(Una bottiglia ogni 4 persone – vino extra € 13,00)

Acqua - caffè

Totale € 35.00



MENU' n° 2

Antipasti

Caprese classica con prosciutto di Praga
Bruschetta di pane casereccio al pomodorino fresco e basilico

Primi

Gnocchi di patate con pomodoro fresco e rucola
Fusilli allo speck e asparagi

Secondi

Straccetti di manzo in umido ai carciofi

Contorni

Patate agli aromi cotte al forno

Dalla Cantina

Vino Rosso

(selezione uve Merlot – Corvina Veneto I.G.T. Vol. 11,5% - 2006
Azienda Vinicola G.Campagnola

Vino Bianco

Gambellara D.O.C. Vol. 11,5% - 2006
Azienda Vinicola G. Campagnola

(Una bottiglia ogni 4 persone – vino extra € 13,00)

Acqua - caffè

Totale € 35.00



MENU' n° 3

Antipasti

Rose di bresaola alla crema di caprino aromatizzata
Carpaccio di manzo scottato al forno con radicchio e scaglie di pecorino

Primi

Tortelli di magro al burro e salvia mantecati con crescenza
Gnocchetti sardi con salsiccia profumati al timo

Secondi

Arrosto di vitello agli aromi con contorno di verdure in pastella

Contorni

Verdure alla griglia
Insalata mista di stagione
oppure
Patate al forno

Dessert

Tiramisù dello chef

Dalla Cantina

Vino Rosso

(selezione uve Merlot – Corvina Veneto I.G.T. Vol. 11,5% - 2006
Azienda Vinicola G.Campagnola

Vino Bianco

Gambellara D.O.C. Vol. 11,5% - 2006

Azienda Vinicola G. Campagnola

(Una bottiglia ogni 3 persone – vino extra € 13,00)

Acqua - caffè

Totale € 40.00



MENU' n° 4

Antipasti

Bresaola della Valtellina condita con olio, limone e scaglie di grana
Quiche lorraine classica con porri e pancetta affumicata

Primi

Raviolini di brasato al sugo d'arrosto
Risotto mantecato ai funghi porcini

Secondi

Rollè di tacchino in salsa alle erbe contornato da gratin di Belga e Trevisana

Dessert

Crostata di frutta fresca

Dalla Cantina

Vino Rosso

(selezione uve Merlot – Corvina Veneto I.G.T. Vol. 11,5% - 2006
Azienda Vinicola G.Campagnola

Vino Bianco

Gambellara D.O.C. Vol. 11,5% - 2006

Azienda Vinicola G. Campagnola

(Una bottiglia ogni 3 persone – vino extra € 13,00)

Acqua - caffè

Totale € 45.00



MENU' Particolari (Menù Vegetariano)

Antipasti

Tagliere di formaggi nazionali
Caprese con mozzarella di bufala campana e pomodorini di Pachino
Sformatino di funghi porcini e provola affumicata

Primi

Fusilli in salsa di verdure trifolate
Gnocchi di patate con pomodoro e mozzarella di bufala

Secondi

Rollè in sfoglia alle verdure e formaggio Tomino

Contorni

Patate al forno
oppure
Verdure Grill

Dessert

Dolce o macedonia

Dalla Cantina

Vino Rosso

(selezione uve Merlot – Corvina Veneto I.G.T. Vol. 11,5% - 2006
Azienda Vinicola G.Campagnola

Vino Bianco

Gambellara D.O.C. Vol. 11,5% - 2006

Azienda Vinicola G. Campagnola

(Una bottiglia ogni 4 persone – vino extra € 13,00)

Acqua - caffè

Totale € 35.00

