



## **“Lo Speciale”**

### ***Antipasto***

Gamberi saltati sale e pepe, ricotta profumata alla menta  
e rucola su cialda croccante

### ***Primi piatti***

Risotto Carnaroli Ferron con triglia dell'adriatico  
al profumo di basilico e limone

Crespelle al nero con ricotta, asparagi verdi e bisque di scampi

### ***Secondo piatto***

Turbante di spigola croccante ripieno di verdure dell'orto  
su crema di patata allo zafferano

### ***Dessert***

Dolce della pasticceria “Orchidea”  
(da concordare)

Cabernet cantina Ca' Basso  
Garganego cantina Ca' Basso  
Acqua minerale  
Prosecco Montelvini  
Caffè

**45,90 € per persona**

I prezzi si intendono validi per gruppi superiori alle 15 persone  
Il numero di persone definitivo deve essere comunicato 5 giorni prima, assieme ad una cappa di 10€ a persona  
Eventuali persone mancanti rispetto al numero indicato, verranno comunque addebitate.  
Le consumazioni aggiuntive verranno pagate al prezzo di listino.  
Le consumazioni non effettuate, non verranno stornate dal prezzo concordato



## ***“Qualcosa di diverso”***

### ***Antipasto***

Carpaccio di vitello in salsa tonnata, colatura di prezzemolo e chips di patata

### ***Primi piatti***

Lasagnetta gratinata in farcia cremosa di Asiago Mezzano DOP, asparagi e tuorlo morbido

Bigolo integrale casereccio al ragù di reale e fiori di zucca

### ***Secondo piatto***

Tagliata di manzo Black Angus Australiano al rosmarino

Cime di rapa saltate all'olio e aglio nero

### ***Dessert***

Dolce della pasticceria “Orchidea”  
(da concordare)

Cabernet cantina Ca' Basso  
Garganego cantina Ca' Basso  
Acqua minerale  
Prosecco Montelvini  
Caffè

**35,90 € per persona**

I prezzi si intendono validi per gruppi superiori alle 15 persone  
Il numero di persone definitivo deve essere comunicato 5 giorni prima, assieme ad una cappa di 10€ a persona  
Eventuali persone mancanti rispetto al numero indicato, verranno comunque addebitate.

Le consumazioni aggiuntive verranno pagate al prezzo di listino.  
Le consumazioni non effettuate, non verranno stornate dal prezzo concordato



## ***“il classico...ma non troppo”***

### ***Antipasto***

Flan morbido di spinacino su crema di Parmigiano DOP,  
julienne di porro croccante e pomodorini ciliegini

### ***Primo piatto***

Risotto carnaroli Ferron agli asparagi verdi di Badoere,  
piselli di Lumignano e sbriciolata d'uovo

### ***Secondo piatto***

Filetto di maialino in crosta con salsa alla senape  
e composta di cipolle rosse

Patate rustiche al rosmarino

### ***Dessert***

Dolce della pasticceria “Orchidea”  
(da concordare)

Cabernet cantina Ca' Basso  
Garganego cantina Ca' Basso  
Acqua minerale  
Prosecco Montelvini  
Caffè

**29,90 € per persona**

I prezzi si intendono validi per gruppi superiori alle 15 persone  
Il numero di persone definitivo deve essere comunicato 5 giorni prima, assieme ad una cappa di 10€ a persona  
Eventuali persone mancanti rispetto al numero indicato, verranno comunque addebitate.  
Le consumazioni aggiuntive verranno pagate al prezzo di listino.  
Le consumazioni non effettuate, non verranno stornate dal prezzo concordato