



“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