



**LA CORTE**  
dei Ciliegi

# “Il buongustaio”

## Calice di Prosecco

+2,9€\*

## Buffet +10,9€\*

Compreso di:

- stuzzichini (foglie di salvia in tempura, verdure pastellate, grissini fritti, bocconcini di pizza margherita in pala)
- aperitivo (un calice di aperitivo alcolico o analcolico a persona)



## Primo piatto +5,9€\*

A scelta tra:

- Bigoli trafiletti al bronzo con sugo all'anitra
- Cannellone in farcia cremosa di asparagi verdi di Badoere, gratinato all'Asiago fresco DOP

## Sorbetto al limone

+2,9€\*

## Amaro e/o digestivo

+2,9€\*

### INFORMAZIONI UTILI:

I prezzi si intendono validi per gruppi superiori a 15 persone; il numero di persone definitivo deve essere comunicato 5 giorni prima versando una caparra di 10€ a persona; eventuali persone mancanti rispetto al numero concordato, verranno addebitate; le consumazioni aggiuntive verranno pagate al prezzo di listino; le consumazioni non effettuate non verranno stornate dal prezzo di listino - \*Offerte valide in caso di adesione di tutto il gruppo.

## ANTIPASTO

Frittatina alle seppioline e piselli di Lumignano, su crema di sedano rapa e chips di speck croccante

## PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli Ferron ai gamberi rossi, mantecato alla barbabietola e lime con bon bon di mozzarella  
*[Rendi più speciale il tuo menu, aggiungi un primo piatto +5,9€]*

## SECONDO PIATTO E CONTORNO

Coscette di faraona cotte a bassa temperatura in salsa di agrumi di Sicilia e pancetta dolce al timo  
Pureè di patate montato al burro di malga

## DESSERT

Dolce di pasticceria “Orchidea” (da concordare)

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

**€45,9** PROP. A - Primavera 2023

**MENU BIMBI** Pasta al pomodoro o ragu  
Cotoletta o hamburger con patate fritte  
Dolce di pasticceria

**€19,9**



**LA CORTE**  
dei Ciliegi

# “Il contemporaneo”

## Calice di Prosecco

+2,9€\*

## Buffet +10,9€\*

Compreso di:

- stuzzichini (foglie di salvia in tempura, verdure pastellate, grissini fritti, bocconcini di pizza margherita in pala)
- aperitivo (un calice di aperitivo alcolico o analcolico a persona)



## Primo piatto +5,9€\*

A scelta tra:

- Bigoli trafiletti al bronzo con sugo all'anitra
- Cannellone in farcia cremosa di asparagi verdi di Badoere, gratinato all'Asiago fresco DOP

## Sorbetto al limone

+2,9€\*

## Amaro e/o digestivo

+2,9€\*

### INFORMAZIONI UTILI:

I prezzi si intendono validi per gruppi superiori a 15 persone; il numero di persone definitivo deve essere comunicato 5 giorni prima versando una caparra di 10€ a persona; eventuali persone mancanti rispetto al numero concordato, verranno addebitate; le consumazioni aggiuntive verranno pagate al prezzo di listino; le consumazioni non effettuate non verranno stornate dal prezzo di listino - \*Offerte valide in caso di adesione di tutto il gruppo.

## ANTIPASTO

Tomino in camicia di pancetta, asparagi bianchi di Bassano al burro su riduzione di aceto balsamico di Modena IGP

## PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli Ferron in crema di piselli di Lumignano, croccante di prosciutto crudo di Parma e mousse di robiola  
*[Rendi più speciale il tuo menu, aggiungi un primo piatto +5,9€]*

## SECONDO PIATTO E CONTORNO

Tagliata di mazo argentino in bassa temperatura, crumble di pane aromatico all'origano e pomodorini secchi  
Indivia Belga in sottovuoto all'arancia e pepe di Sichuan

## DESSERT

Dolce di pasticceria “Orchidea” (da concordare)

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

**€34,9** PROP. B - Primavera 2023

**MENU BIMBI** Pasta al pomodoro o ragu  
Cotoletta o hamburger con patate fritte  
Dolce di pasticceria

**€19,9**



**LA CORTE**  
dei Ciliegi

# "Della Tradizione"

## Calice di Prosecco

+2,9€\*

## Buffet +10,9€\*

Compreso di:

- stuzzichini (foglie di salvia in tempura, verdure pastellate, grissini fritti, bocconcini di pizza margherita in pala)
- aperitivo (un calice di aperitivo alcolico o analcolico a persona)



## Primo piatto +5,9€\*

A scelta tra:

- Bigoli trafilati al bronzo con sugo all'anitra
- Cannellone in farcia cremosa di asparagi verdi di Badoere, gratinato all'Asiago fresco DOP

## Sorbetto al limone

+2,9€\*

## Amaro e/o digestivo

+2,9€\*

### INFORMAZIONI UTILI:

I prezzi si intendono validi per gruppi superiori a 15 persone; il numero di persone definitivo deve essere comunicato 5 giorni prima versando una caparra di 10€ a persona; eventuali persone mancanti rispetto al numero concordato, verranno addebitate; le consumazioni aggiuntive verranno pagate al prezzo di listino; le consumazioni non effettuate non verranno stornate dal prezzo di listino - \*Offerte valide in caso di adesione di tutto il gruppo.

## ANTIPASTO

Crostino fritto di polenta gialla di Storo con sentori di rosmarino, prosciutto di maiale affumicato fatto in casa

## PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli Ferron al pomodoro San Marzano, pesto di basilico ligure e stracciatella di burratina pugliese

*[Rendi più speciale il tuo menu, aggiungi un primo piatto +5,9€]*

## SECONDO PIATTO E CONTORNO

Arrosto di tacchinella con farcia di ricotta e carciofi violetti, su salsa alla maggionara e timo

Tortino filante di patate e porri

## DESSERT

Dolce di pasticceria "Orchidea" (da concordare)

Cabernet cantina Ca' Basso

Garganego cantina Ca' Basso

Acqua minerale

Prosecco Montelvini

Caffè

**€27,9** PROP. C - Primavera 2023

## MENU BIMBI

Pasta al pomodoro o ragu

Cotoletta o hamburger con patate fritte

Dolce di pasticceria

**€19,9**