



LA CORTE
dei Ciliegi

“Il buongustaio”

Calice di Prosecco

+2,9€*

Buffet +11,9€*

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
- Lasagnetta al radicchio di Treviso, patate e pancetta, gratinata al Pecorino 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

Carpaccio di manzo affumicato su insalatina di mele caramellate e prugne al vino rosso e cannella, con scaglie di castagne

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli selezione Ferron al Topinambur e radicchio bianco, con gel di aceto balsamico di Modena IGP e sentori di mandarino

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

SECONDO PIATTO E CONTORNO

Manzo all'olio Evo cotto a bassa temperatura

Sformatino gratinato di zucca Mantovana, patate e ricotta

DESSERT

Dolce di pasticceria "Orchidea" (da concordare)

Cabernet cantina Ca' Basso

Garganego cantina Ca' Basso

Acqua minerale

Prosecco Montelvini

Caffè

€45,9 PROP. A - Autunno/Inverno 2023

MENU BIMBI

Pasta al pomodoro o ragù

Cotoletta o hamburger con patate fritte

Dolce di pasticceria

€19,9



LA CORTE
dei Ciliegi

“Il contemporaneo”

Calice di Prosecco

+2,9€*

Buffet +11,9€*

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
- Lasagnetta al radicchio di Treviso, patate e pancetta, gratinata al Pecorino 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

Flan di zucca Violina e ricotta su fonduta di Grana Padano

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli selezione Ferron ai funghi trifolati e Tastasal, mantecato all'Asiago Fresco DOP e fiori di calendula

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

SECONDO PIATTO E CONTORNO

Guancetta di maiale brasata al Cabernet

Purè di patate e Topinambur

DESSERT

Dolce di pasticceria “Orchidea” (da concordare)

Cabernet cantina Ca' Basso

Garganego cantina Ca' Basso

Acqua minerale

Prosecco Montelvini

Caffè

€34,9 PROP. B - Autunno/Inverno 2023

MENU BIMBI

Pasta al pomodoro o ragù

Cotoletta o hamburger con patate fritte

Dolce di pasticceria

€19,9



LA CORTE
dei Ciliegi

"Della Tradizione"

Calice di Prosecco

+2,9€*

Buffet +11,9€*

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
- Lasagnetta al radicchio di Treviso, patate e pancetta, gratinata al Pecorino 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

Polentina all'onda di mais giallo di Storo con funghi trifolati e scaglie di Asiago Mezzano DOP

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli selezione Ferron con zucca Mantovana, mantecato alla crescita e riduzione di Aceto Balsamico di Modena IGP

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

SECONDO PIATTO E CONTORNO

Arrosto di tacchinella in farcia di castagne e mele, servito con il suo jus

Tortino di patate e radicchio di Treviso

DESSERT

Dolce di pasticceria "Orchidea" (da concordare)

Cabernet cantina Ca' Basso

Garganego cantina Ca' Basso

Acqua minerale

Prosecco Montelvini

Caffè

€27,9 PROP. C - Autunno/Inverno 2023

MENU BIMBI

Pasta al pomodoro o ragù

Cotoletta o hamburger con patate fritte

Dolce di pasticceria

€19,9