

~ Classico ~

AGGIUNGI AL MENÙ:

Benvenuto iniziale:

Calice di Prosecco
+2,9€ a persona

Buffet iniziale:

+12€ a persona

- Montanarina con pomodoro e basilico fresco;
- Verdurine pastellate;
- Grissini rustici con pancetta arrotolata;
- Anelli di cipolla fritti;
- Aperitivo (1 caraffa ogni 8 persone di Spritz Aperol o Campari e/o analcolico)

Un Primo piatto:

+5,9€ a persona

- Bigoli fatti in casa trafilati al bronzo con sugo all'anitra
- Gnocchi alla romana gratinati con burro nocciola e salvia su spuma di Grana Padano DOP

Sorbetto al limone

+3€ a persona

Amaro e/o Digestivo

+3€ a persona

Primo Piatto

Risotto carnaroli selezione "Ferron" alla zucca violina con julienne di Speck dell'Alto Adige IGP e nocciole tostate

Secondo piatto

Medaglione di maiale bardato al bacon con jus al pepe rosa e limone

Contorno

Patate novelle al sugo d'arrosto

Dessert

Dolce di pasticceria "Orchidea" (a scelta tra quelli proposti sotto)

Caffè

Acqua minerale

Cabernet Franc DOC cantina Ca' Basso

Garganego DOC cantina Ca' Basso

Prosecco DOC Extra Dry cantina Ca' Basso (con il dolce)

€32 a persona

SCEGLI IL DOLCE: Pan di Spagna farcito con crema pasticcera o con cioccolato o con crema chantilly; Meringata classica o al cioccolato; Millefoglie alla crema pasticcera o alla crema chantilly e gocce di cioccolato.
Dolci Extra: Crostata di Frutta, Pan di Spagna con crema al pistacchio o Cream Tarte si possono scegliere con supplemento di +2€ a persona sul totale del menù.

INFORMAZIONI UTILI: Prezzi e menù si intendono validi per gruppi superiori a 15 persone (bimbi esclusi); il numero di persone definitivo va comunicato 5 giorni prima versando una caparra di 10€ a persona; eventuali persone mancanti rispetto al numero concordato saranno addebitate; le consumazioni aggiuntive fuori menù saranno pagate al prezzo di listino; le consumazioni non effettuate non saranno stornate.

Incluse nel prezzo: 1 bottiglia di vino per tipo ogni 6 adulti, 2 bottiglie di acqua ogni 6 persone, 1 calice di Prosecco (a passaggio) per persona.
Eventuali bottiglie aggiuntive: Cabernet Franc DOC 10€, Garganego DOC 10€, Prosecco DOC Extra Dry 13€, acqua 2,9€.

~ Tradizionale ~

AGGIUNGI AL MENÙ:

Benvenuto iniziale:

Calice di Prosecco
+2,9€ a persona

Buffet iniziale:

+12€ a persona

- Montanarina con pomodoro e basilico fresco;
- Verdurine pastellate;
- Grissini rustici con pancetta arrotolata;
- Anelli di cipolla fritti;
- Aperitivo (1 caraffa ogni 8 persone di Spritz Aperol o Campari e/o analcolico)

Un Primo piatto:

+5,9€ a persona

- Bigoli fatti in casa trafilati al bronzo con sugo all'anitra
- Gnocchi alla romana gratinati con burro nocciola e salvia su spuma di Grana Padano DOP

Sorbetto al limone

+3€ a persona

Amaro e/o Digestivo

+3€ a persona

Antipasto

Sformatino di radicchio rosso precoce su fonduta di Asiago fresco DOP, lamelle di castagne e riduzione di aceto Balsamico di Modena IGP

Primo Piatto

Risotto carnaroli selezione "Ferron" alla zucca violina con julienne di Speck dell'Alto Adige IGP e nocciole tostate

Secondo piatto

Medaglione di maiale bardato al bacon con jus al pepe rosa e limone

Contorno

Patate novelle al sugo d'arrosto

Dessert

Dolce di pasticceria "Orchidea" (a scelta tra quelli proposti sotto)

Caffè

Acqua minerale

Cabernet Franc DOC cantina Ca' Basso

Garganego DOC cantina Ca' Basso

Prosecco DOC Extra Dry cantina Ca' Basso (con il dolce)

€35 a persona

SCEGLI IL DOLCE: Pan di Spagna farcito con crema pasticcera o con cioccolato o con crema chantilly; Meringata classica o al cioccolato; Millefoglie alla crema pasticcera o alla crema chantilly e gocce di cioccolato.
Dolci Extra: Crostata di Frutta, Pan di Spagna con crema al pistacchio o Cream Tarte si possono scegliere con supplemento di +2€ a persona sul totale del menù.

INFORMAZIONI UTILI: Prezzi e menù si intendono validi per gruppi superiori a 15 persone (bimbi esclusi); il numero di persone definitivo va comunicato 5 giorni prima versando una caparra di 10€ a persona; eventuali persone mancanti rispetto al numero concordato saranno addebitate; le consumazioni aggiuntive fuori menù saranno pagate al prezzo di listino; le consumazioni non effettuate non saranno stornate.

Incluse nel prezzo: 1 bottiglia di vino per tipo ogni 6 adulti, 2 bottiglie di acqua ogni 6 persone, 1 calice di Prosecco (a passaggio) per persona.
Eventuali bottiglie aggiuntive: Cabernet Franc DOC 10€, Garganego DOC 10€, Prosecco DOC Extra Dry 13€, acqua 2,9€.

~ Ricco ~

AGGIUNGI AL MENÙ:

Benvenuto iniziale:

Calice di Prosecco
+2,9€ a persona

Buffet iniziale:

+12€ a persona

- Montanarina con pomodoro e basilico fresco;
- Verdurine pastellate;
- Grissini rustici con pancetta arrotolata;
- Anelli di cipolla fritti;
- Aperitivo (1 caraffa ogni 8 persone di Spritz Aperol o Campari e/o analcolico)

Un Primo piatto:

+5,9€ a persona

- Bigoli fatti in casa trafilati al bronzo con sugo all'anitra
- Gnocchi alla romana gratinati con burro nocciola e salvia su spuma di Grana Padano DOP

Sorbetto al limone

+3€ a persona

Amaro e/o Digestivo

+3€ a persona

Antipasto

Sformatino di radicchio rosso precoce su fonduta di Asiago fresco DOP, lamelle di castagne e riduzione di aceto Balsamico di Modena IGP

Primi Piatti

Risotto carnaroli selezione "Ferron" alla zucca violina con julienne di Speck dell'Alto Adige IGP e nocciole tostate

Crespella alla ricotta e funghi porcini gratinata al Grano Padano DOP

Secondo piatto

Medaglione di maiale bardato al bacon con jus al pepe rosa e limone

Contorno

Patate novelle al sugo d'arrosto

Dessert

Dolce di pasticceria "Orchidea" (a scelta tra quelli proposti sotto)

Caffè

Acqua minerale

Cabernet Franc DOC cantina Ca' Basso

Garganego DOC cantina Ca' Basso

Prosecco DOC Extra Dry cantina Ca' Basso (con il dolce)

€40 a persona

SCEGLI IL DOLCE: Pan di Spagna farcito con crema pasticcera o con cioccolato o con crema chantilly; Meringata classica o al cioccolato; Millefoglie alla crema pasticcera o alla crema chantilly e gocce di cioccolato.
Dolci Extra: Crostata di Frutta, Pan di Spagna con crema al pistacchio o Cream Tarte si possono scegliere con supplemento di +2€ a persona sul totale del menù.

INFORMAZIONI UTILI: Prezzi e menù si intendono validi per gruppi superiori a 15 persone (bimbi esclusi); il numero di persone definitivo va comunicato 5 giorni prima versando una caparra di 10€ a persona; eventuali persone mancanti rispetto al numero concordato saranno addebitate; le consumazioni aggiuntive fuori menù saranno pagate al prezzo di listino; le consumazioni non effettuate non saranno stornate.

Incluse nel prezzo: 1 bottiglia di vino per tipo ogni 6 adulti, 2 bottiglie di acqua ogni 6 persone, 1 calice di Prosecco (a passaggio) per persona.
Eventuali bottiglie aggiuntive: Cabernet Franc DOC 10€, Garganego DOC 10€, Prosecco DOC Extra Dry 13€, acqua 2,9€.

~ Buongustaio ~

AGGIUNGI AL MENÙ:

Benvenuto iniziale:

Una caraffa di Spritz
Aperol o Campari o
Caraffa di analcolico
+1,9€ a persona

Un Primo piatto:

+5,9€ a persona

- Bigoli fatti in casa
trafilati al bronzo con
sugo all'anitra
- Gnocchi alla romana
gratinati con burro
nocciola e salvia su spuma
di Grana Padano DOP

Sorbetto al limone

+3€ a persona

Amaro e/o Digestivo

+3€ a persona

Buffet iniziale

Montanarina con pomodoro e basilico fresco, verdure pastellate, grissini rustici con pancetta arrotolata e anelli di cipolla fritti

Calice di Prosecco della casa

Antipasto

Sformatino di radicchio rosso precoce su fonduta di Asiago fresco DOP, lamelle di castagne e riduzione di aceto Balsamico di Modena IGP

Primi Piatti

Risotto carnaroli selezione "Ferron" alla zucca violina con julienne di Speck dell'Alto Adige IGP e nocciole tostate

Crespella alla ricotta e funghi porcini gratinata al Grano Padano DOP

Secondo piatto

Medaglione di maiale bardato al bacon con jus al pepe rosa e limone

Contorno

Patate novelle al sugo d'arrosto

Dessert

Dolce di pasticceria "Orchidea" (a scelta tra quelli proposti sotto)

Caffè

Acqua minerale

Cabernet Franc DOC e Garganego DOC cantina Ca' Basso

Prosecco DOC Extra Dry cantina Ca' Basso (con il dolce)

€49 a persona

SCEGLI IL DOLCE: Pan di Spagna farcito con crema pasticcera o con cioccolato o con crema chantilly; Meringata classica o al cioccolato; Millefoglie alla crema pasticcera o alla crema chantilly e gocce di cioccolato.
Dolci Extra: Crostata di Frutta, Pan di Spagna con crema al pistacchio o Cream Tarte si possono scegliere con supplemento di +2€ a persona sul totale del menù.

INFORMAZIONI UTILI: Prezzi e menù si intendono validi per gruppi superiori a 15 persone (bimbi esclusi); il numero di persone definitivo va comunicato 5 giorni prima versando una caparra di 10€ a persona; eventuali persone mancanti rispetto al numero concordato saranno addebitate; le consumazioni aggiuntive fuori menù saranno pagate al prezzo di listino; le consumazioni non effettuate non saranno stornate.

Incluse nel prezzo: 1 bottiglia di vino per tipo ogni 6 adulti, 2 bottiglie di acqua ogni 6 persone, 1 calice di Prosecco (a passaggio) per persona.
Eventuali bottiglie aggiuntive: Cabernet Franc DOC 10€, Garganego DOC 10€, Prosecco DOC Extra Dry 13€, acqua 2,9€.

~ Le Varianti ~

Vegan (e senza lattosio)

Antipasto

Tofu fritto su gel di carote al curry

Primo Piatto

Risotto carnaroli selezione "Ferron" alla zucca violina mantecato alla panna do soia e semi di zucca tostati

Secondo piatto

Seitan in umido con verdure croccanti

Dessert

Dolce di pasticceria "Orchidea"
(a scelta tra quelli proposti sotto)

€35 a persona

Veggy

Antipasto

Polpettine di ceci su crema di verdure alla paprica affumicata

Primo Piatto

Risotto carnaroli selezione "Ferron" alla zucca violina mantecato alla panna do soia e semi di zucca tostati

Secondo piatto

Cotoletta di sedano rapa con spuma di stracciatella tartufata

Dessert

Dolce di pasticceria "Orchidea"
(a scelta tra quelli proposti sotto)

€35 a persona

Bimbi (sotto i 12 anni) €20 a bimbo

Primo Piatto: Pasta al pomodoro o al ragù

Secondo piatto: Cotoletta o hamburger o wurster con patatine fritte

Dessert: Dolce di pasticceria "Orchidea"

SCEGLI IL DOLCE: Pan di Spagna farcito con crema pasticcera o con cioccolato o con crema chantilly; Meringata classica o al cioccolato; Millefoglie alla crema pasticcera o alla crema chantilly e gocce di cioccolato.
Dolci Extra: Crostata di Frutta, Pan di Spagna con crema al pistacchio o Cream Tarte si possono scegliere con supplemento di +2€ a persona sul totale del menù.

INFORMAZIONI UTILI: Prezzi e menù si intendono validi per gruppi superiori a 15 persone (bimbi esclusi); il numero di persone definitivo va comunicato 5 giorni prima versando una caparra di 10€ a persona; eventuali persone mancanti rispetto al numero concordato saranno addebitate; le consumazioni aggiuntive fuori menù saranno pagate al prezzo di listino; le consumazioni non effettuate non saranno stornate.

Incluse nel prezzo: 1 bottiglia di vino per tipo ogni 6 adulti, 2 bottiglie di acqua ogni 6 persone, 1 calice di Prosecco (a passaggio) per persona.
Eventuali bottiglie aggiuntive: Cabernet Franc DOC 10€, Garganego DOC 10€, Prosecco DOC Extra Dry 13€, acqua 2,9€.