

## *Menù Banchetti*

la nostra trentennale esperienza  
saprà consigliarvi nella scelta migliore.  
Che sia battesimo, comunione, festa di laurea,  
cena aziendale...o serata speciale  
troveremo con voi il menù ideale.  
Le proposte sono molte e variano in base  
alla stagione, ma sapremo soddisfare  
qualsiasi vostra esigenza.  
Ogni evento avrà una zona a lui dedicata  
e su richiesta potrete avere  
l'esclusività di una sala.

Se desiderate si possono organizzare  
spettacoli o eventi.

## Menù di Carne

€ 28,00

### Antipasti della casa

salumi,  
tempura di verdure,  
tavolozza di sott'aceti di stagione,  
lonza fumè su insalatine con dressing allo yogurt e rafano,  
carpione di tacchinella e julienne di verdure

### Primi Piatti

risotto al Prosecco e rosmarino mantecato al grattamagna,  
gocce con salsiccia sgranata  
pomodorini e radicchio tardivo

### Secondi Piatti

spalla di maiale al forno in bellavista con salsa alla senape antica,  
roastbeef con radicchio e mirtilli all'aceto balsamico

### Dolci

guarnizioni dello chef  
torta chantilly ai frutti di bosco

caffè e correzioni, acqua e vino della casa

## Menù di Carne

€ 31,00

Aperitivo con stuzzichini

### Antipasti

cestino di grana con polentina e funghi,  
bignè ai carciofi e taleggio,  
rosetta di carne marinata con burrata e rucola

### Primi Piatti

ricciole di patate,  
speck e ricotta affumicata al burro e salvia,  
pappardelle al ragù di caccia e porcini

### Secondi Piatti

stinco di vitello al forno in bellavista,  
filetto di maiale cotto in crosta di sale con salsa ai ribes

### Dolci

guarnizioni dello chef  
sorbetto al limone  
mousse al cioccolato bianco e frutti rossi,  
Moscato d'Asti spumante,  
caffè e resentini



## Menù di Pesce

€ 41,00

### Aperitivo

stuzzichini,  
insalata di seppia verdure croccanti e dressing all'arancio,  
insalata di piovra sedano e fagioli cannellini,  
cocktail di gamberi e frutti tropicali,  
sardine in "saor",  
alici marinate profumate al finocchio selvatico,  
salmoncino marinato e mela granny all'agro,  
dentice mantecato e crostini,  
busera di frutti di mare,  
saltimbocca di sogliola speck e salvia con polentina,  
gamberoni in guazzetto di verdure in cappa

### Primi Piatti

risotto con cappe sante rucola e limone,  
gocce agli scampi zucchine speck e ricotta affumicata

### Secondi Piatti

orata in crosta di sale profumato alle erbe fini con salsa al lime

### Dolci

guarnizioni dello chef  
sorbetto al limone e zenzero  
torta chantilly al limone e frutta con Moscato d'Asti  
spumante, caffè e resentini.