



Menu n. 1
Euro 35,00

Antipasto:

*Flan di finferli con
leggera fonduta di
formaggio Asiago D.o.p.*

Primi:

*Risotto con zucca,
amarone e noci tostate
Bigoli con ragù d'anatra
muta*

Secondo:

*Spalletta di maialino da
latte con gli aromi
dell'orto su polentina,
patate al forno e verdura
cotta*

Dolce:

*Torta di mele con crema
alla vaniglia*

Caffè

Vini:

*Sauvignon 2014
Az. Agr. Nani
Marzemino 2011
Az. agr. Colle Bugano*



Menu n. 2
Euro 40,00

Aperitivo:

*Prosecco di Valdobbiadene
az. Agr. Rebuli*

Antipasto:

*Strudel di carote e
zucchine su leggera
fonduta di formaggio
Asiago D.o.p.*

Primi:

*Risotto con tartufo nero
dei Colli Berici
Gnocchetti di patate con
radicchio rosso e
selvaggina*

Secondo:

*Faraona in crosta di miele
e nocciole, patate al forno
e
cipolline in agrodolce*

Dolce:

*Sfoglia caramellata con
miele d'acacia e farcita
con crema e fragole*

Caffè

Vini:

*Gambellara classico 2014
Az. agr. Dal Maso
Cabernet 2014
Az. Agr. Dal Maso
Dulcis Cicogna 2012
Az. Agr. Cavazza*



Menu n. 3
Euro 45,00

Aperitivo:

*Prosecco di Valdobbiadene
az. Agr. Rebuli*

Antipasto:

*Insalatina di coniglio con
olive taggiasche e
pomodoro secco*

Primi:

*Crema di zucca e tartufo
nero dei Colli Berici
Pasticcio con anatra muta
e finferli*

Secondo:

*Sella di cervo al rosa con
salsa al vino rosso con
patate al forno e verdura
cotta*

Dolce:

Mille foglie al cioccolato

Caffè

Vini:

*Montepulciano d'Abruzzo
Az. Agr. Masciarelli
Pinot Grigio 2013
Az. Agr. Colle Bugano
Dulcis Cicogna 2012
Az. Agr. Cavazza*