



Proposta Menù 4
Villa Sorgato

€ 53.00

LA SELEZIONE DELLO CHEF

Prosciutto di Lonza al profumo di Faggio su letto di Cappuccio
Crudités di Scottona nostrana su Rucoletta, Pere e Grana Padano
Le verdure dell'orto in agrodolce di Nonna Titti
Cestino di sfoglia all'ortolana con crema di latteria Roverbasso e semi di Papavero

IL RISOTTO ALL'ORO GIALLO E NERO

Riso Carnaroli grezzo, Tenuta La Fagiana allo Zafferano e polvere di pane alla Liquirizia

IL SENATORE CAPPELLI

Pacoté di semola di grano duro biologico Monograno Felicetti con Pomodoro Dry
e Guancialetto croccante

IL MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA

Coppa cotta a bassa temperatura e leggermente affumicata
con Patate rustiche al Rosmarino e Chutney di Mele e Zenzero

Pane integrale con semi naturali e lievito madre, cotto in forno a legna

LA NOSTRA PASTICCERIA

Pan di Spagna con Crema Chantilly alla Vaniglia, Wafer al Cioccolato e Gelée ai Lamponi

DALLA CANTINA

Vini Le Rive: Chardonnay e Cabernet Franc
Acqua Microfiltrata
Caffè Dersut selezione 1° qualità

Sarà nostra cura proporre una cucina stagionale con un servizio attento, ed il ripasso delle portate principali.
Per una migliore gestione della sala e della cucina, si chiede di comunicare il numero corretto dei commensali
e la presenza di eventuali intolleranze alimentari almeno una settimana prima dell'evento. *anno 2025*