



Proposta Menù 9
Villa Cicogna

€ 65.00

PER COMINCIARE

Spritz all'Arancio Valentini, Prosecco brut Le Colture, Aperitivi analcolici alla frutta
Verdure di stagione dorate, Tegole alla Paprika e alle Olive, Sfogliatine croccanti

SFOGLIA D'INVERNO

Millefoglie con crema di Zucca e Finferli, spuma di Roverbasso e julienne di Radicchio

IL RISOTTO SOTTO SOPRA

Riso Carnaroli grezzo Tenuta La Fagiana ai Funghi di Bosco e Castagne

TORTELLI PERE TALEGGIO

Tortello di Semola rimacinata, con Ricotta nostrana, Pere Abate, Taleggio e polvere di buccia

IL VITELLO

Spinacino arrosto, il suo Fondo e Radicchio Stufato

IL SORBETTO TROPICALE

con Mango e Frutto della Passione

MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA

Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, con Patate rustiche e Chutney di Mele

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

ARCOBALENO DI FRUTTA

Selezione di frutta di stagione

DALLA CANTINA

Vini Le Rive: Chardonnay, Cabernet Franc e Moscato Giallo

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*