

## ***Proposta Menù n.1***

### **Antipasti :**

- *Salumi misti dell'azienda agricola*
- *Antipasto misto della casa*

### **Primi :**

- *Risotto con verdure di stagione e trota affumicata*
- *Tortelli di ricotta ed erbe con crema allo zafferano*

### **Secondi :**

- *Coppa di maiale arrosto al profumo di timo con patate al forno*

**Macedonia di frutta con il nostro gelato di crema  
oppure dolce della casa**

**Caffè**

## ***Proposta Menù n. 2***

### **Antipasti :**

- *Salumi misti dell'azienda agricola*
- *Antipasto misto della casa*

### **Primi :**

- *Risotto al basilico e pomodorini datterini*
- *Ravioli della tradizione al sugo di brasato*

### **Secondi :**

- *Reale di vitello al forno con patate fresche arrosto alle erbe aromatiche*

**Macedonia di frutta con il nostro gelato di crema  
oppure dolce della casa**

**Caffè**

## **Proposta Menù n. 3**

### **Antipasti :**

- *Salumi misti dell'azienda agricola*
- *Antipasto misto della casa*

### **Primi :**

- *Risotto con asparagi freschi e porcini*
- *Stracci di pasta fresca al ragù di salsiccia profumato al rosmarino*

### **Secondi :**

- *Roastbeef di fassona con ruculetta, datterini e grana padano 20 mesi*

**Macedonia di frutta con il nostro gelato di crema  
oppure dolce della casa**

**Caffè**

**In aggiunta ai menù base si può scegliere :**

- **Aperitivo alcolico e analcolico con tartine e salatini misti della casa**

**Euro 8 a persona**

- **Torta da cerimonia Euro 6 a persona comprensivo di servizio, solo servizio Euro 2 a persona**
- **Malvasia o Moscato per il dolce Euro 2 a persona**
- **Spumante metodo Champenoise Euro 3 a persona**