

Proposta menù per più ospiti

Menu composto da 2 antipasti, 2 primi da 2 secondi da scegliere fra questa proposta:

- **Tortino di zucchine con salsa al formaggio**
- **Soppressa di Valli del Pasubio con peperoni**
- **Crostini caldi con lardo**
- **Fonduta di formaggio con polentina e funghi trifolati**
- **Manzo marinato con asparagi,grana e aceto balsamico**
- **Asparagi gratinati con bacon e grana**

- **Maccheroncini con ragu di vitello bianco e zucchine trifolate**
- **Gnocchi di patate con misto bosco**
- **Risotto con asparagi o piselli**
- **Pasticcio di stagione**
- **Fettuccine asparagi freschi**
- **Bigoli al vino rosso con ragù di anitra**

- **Tagliata di scamone di Black angus**
- **Rotolo di faraona farcito di carne ed erbe**
- **Punta di sottofesa di manzo tagliata al coltello**
- **Filetto di maialino con funghi misti o asparagi**
- **Medaglioni di vitello al forno profumati al rosmarino**
- **Spiedo in “tecia” di pollo e maiale alla salvia**

- **Dolce soffice al cioccolato**
- **Semifreddo artigianale della casa**

Vino rosso Malbech e Tai bianco Corte delle Rose (TV)

Caffè