

Menu' per matrimoni Primavera

Carpaccio di manzo leggermente affumicato con rucoletta e scaglie di parmigiano
Fiocchi di culatello di Sauris arricchiti di robiola con cucchiaino di salsa piccante

Insalatina marinata di prelibato di Sauris e montasio con grattugiata di pere e pepe rosa
Girellino di vitello in marinatura chiara di citronette al timo e julienne di zucchine

Prosciutto di lonza
stagionato con
composta di mele
al pepe nero e
crostini croccanti

Schegge di asparagi marinati con il suo soffice timballo su fonduta di frant
Sformatino di montasio su specchio di prataioli e foglia di speck
Ricottina al forno di spinacette, con finissime di petto d'oca fumè e bastoncini di pane
Fazzoletto croccante al parmigiano con classica polentina e funghi trifolati



Paccheri saltati con lamelle d'asparago e crema all'uovo
Morbide chicche di patate con lamelle di porcini e speck croccante
Gnocchi di patate e sclopit su fonduta di montasio
Strigoli spadellati al crudo di San Daniele, champignon freschi e prezzemolo
Garganelli al Masurin (ragù saporito di germano reale)
Lasagnette gratinate agli asparagi e San Daniele
Crespelle dorate con ricotta e petto d'oca affumicato
Linguette al guanciale di Sauris affumicato e grattugiata di pecorino romano



Risottino allo speck di Sauris e piccola dadolata di mele
Risotto rucola e lime
Risotto agli asparagi e pomodorini con crema di barbabietole rosse
Risotto ai fiori di zucchine con millepunti di verdure, crema di piselli
Risotto ai funghi porcini e olio al tartufo
Risotto mantecato al fior di latte e sclopit
Orzotto mantecato alla parmigiana con intingolo del norcino



(serviti di base con patate al forno)
Ventaglio di filettino di maiale cbt agli asparagi verdi
Tagliata di filetto di maiale in mantello di erbe aromatiche
Rosetta di filetto di maiale al burro su giardinetto di verdure
Arrostino di maiale al forno in crosta di sfoglia agli asparagi
Medaglione di controfiletto di manzo al pepe verde
Medaglione di controfiletto di manzo al San Daniele
Ventaglio grigliato di roastbeef con rucola e olio di frantoio
Arrostino di tacchinella con crema di mele dolci e sclopit
Arrostino di tacchinella farcita alle zucchine, speck di Sauris e germogli primaverili



Sorbetto al limone, alla fragola, alla mela verde, ai frutti di bosco, ai frutti rossi



Torta Diplomatica con base sfogliata e crema leggera alla vaniglia
Charlotte con crema Chantilly e morbido di Joconde decorata alla frutta fresca
Il nostro tiramisù speciale alla nutella
Soffice di pan di spagna al cioccolato fondente
Mousse al cioccolato alla gianduia con nocciole tostate
Mousse ai frutti di bosco con decorazioni di frutta fresca



Macedonia di frutta fresca
Buffet decorativo di frutta fresca
Cestino croccante con gelato alla vaniglia e frutti di bosco tiepidi
Il nostro carrello di formaggi, miele e noci
Degustazione speciale di varietà di sorbetti
Pralineria assortita