



PRIMA PROPOSTA PER LA VOSTRA CENA AZIENDALE

ANTIPASTO:

SFORMATO CALDO AI FUNGHI DI BOSCO E ZUCCA CON FONDUTA AL
FORMAGGIO BASTARDO DEL GRAPPA

PRIMI PIATTI:

RISOTTO AL TASTASALE CON MELE E PROSECCO MANTECATO AL
TALEGGIO

GRAMIGNA FATTA IN CASA CON ZUCCA E RADICCHIO DI TREVISO

SECONDO PIATTO:

COSCIOTTO DI MAIALINO DA LATTE COTTO IN FORNO A LEGNA CON
SALSA AL MELOGRANO SERVITO CON POLENTA MORBIDA BRAMATA
E RADICCHIO STUFATO

PANDORO E PANETTONE CON CREMA ALLA VANIGLIA

CAFFE'

COSTO € 30.00 CAD. COMPRESIVO DI ACQUA, VINO E SPUMANTE



SECONDA PROPOSTA PER LA VOSTRA CENA AZIENDALE

ANTIPASTO:

INVOLTINI DI RADICCHIO DI TREVISO E PANCETTA GRATINATI AL
FORNO CON RISTRETTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA

CARNE SALATA DI ANGUS FATTA IN CASA CON MELA E CASTAGNE AL
BRANDY

PRIMI PIATTI:

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI, NOCI E MIRTILLI

LASAGNETTA GRATINATA AL FORNO CON SALSICCIA, ZAFFERANO E
PROVOLA

SECONDO PIATTO:

TAGLIATA DI BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA CON PATATE SALTATE AL
BACON E SPINACI AL TEGAME

PANDORO E PANETTONE CON CREMA ALLA VANIGLIA

CAFFE'

COSTO € 35.00 CAD. COMPRENSIVO DI ACQUA, VINO E SPUMANTE



TERZA PROPOSTA PER LA VOSTRA CENA AZIENDALE

ANTIPASTO:

CESTINO DI POLENTA GRATINATO AL FORNO FARCITO CON FUNGHI
PORCINI ED ASIAGO CON GRANELLA DI MANDORLE

BASTONCINI DI ZUCCA FRITTI IN PASTELLA E SOPRESSA
VENETA CON FILETTO

PRIMI PIATTI:

RISOTTO CON RADICCHIO DI TREVISO, GUANCIALE DI MAIALINO E
ROSMARINO

MEZZELUNE FARCITE CON CARNI BIANCHE E RICOTTA DI BUFALA
SERVITE CON VELLUTATA DI ZUCCA E SCAGLIE DI FORMAGGIO
PEGHERELLA ALLE VINACCE

SECONDO PIATTO:

TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRIGLIA E MILLEFOGLIE DI LINGUA,
COTECHINO E SALSA VERDE CON CONTORNO DI PATATE AL FORNO E
FONDI DI CARCIOFO

PANDORO E PANETTONE CON CREMA ALLA VANIGLIA

COSTO € 40.00 CAD. COMPRESIVO DI ACQUA, VINO E SPUMANTE