



ANTIPASTI

A BASE DI PESCE

Scampetti al curry su letto di rucola
Salmone affumicato con punte d'asparagi
Frutti di mare all'Italiana
Barchette alla mousse di salmone
Capesante al profumo d'arancio
Carpaccio di pesce spada affumicato
Tartellette di nasello in salsa
Sfogliatina alla polpa di granchio
Carpaccio di polipo e aneto
Code di gamberi in bignè con salsa agrodolce
Astice in insalata esotica
Gamberone al gratin

A BASE DI CARNE

Bresaola della Valtellina con rucola e grana
Carpaccio di Angus con parmigiano e champignons
Carne salà alla Trentina
Prosciutto crudo S. Daniele e melone
Prosciutto crudo S. Daniele e pere
Rotolino di beef con Philadelphia e rucola
Canapè agli asparagi

Sfilacci di cavallo in capricciosa

Tartar di tonno fresco

A BASE DI VERDURE

Fagottini al formaggio con erbette aromatiche Vol au vent con funghi e ricotta Delizia in crosta alla crema d'asparagi Quiche lorraine agli asparagi Sfogliatina con spinaci e robiola Bruschetta ai dadini di pomodoro fresco e basilico







PRIMI PIATTI

I NOSTRI RISOTTI

Risotto agli asparagi

Risotto all'ortolana

Risotto al limone

Risotto al basilico

Risotto al salmone e caviale

Risotto ai frutti di mare

Risotto al curry e mele

Risotto ai fiori di zucca

Risotto alle fragole

Risotto al melone

Risotto alla pescatora

Risotto al nero di seppia

Risotto con mazzancolle e zucchine

PRIMI CON RIPIENO

Tortellini di Valeggio con burro fuso e salvia

Fagottini con rucola

Tortelli di zucca

Tortelloni alla ricotta e spinaci

Tortelloni al salmone

Mezzelune con salmone affumicato e

zucchine

Tortelli al nero di seppia

PASTA FRESCA CON PESCE

Paglia e fieno con porri e gamberetti Garganelli con scampetti e zucchine

Tagliolini al salmone e caviale

Orecchiette con scampetti e rucola

Linguine alla crudaiola

Foglie d'Ulivo alla marinara

Maccheroncini del pescatore

Fusilli al salmone affumicato

Casarecce al nero di seppia e bottarga

Linguine al nero di seppia

Maccheroncini verdi agli spinaci

e branzino

Bigoli alle capesante e pomodorini

pachino

PASTA FRESCA CON CARNE E VERDURE

Tagliolini dello Chef

Rigatoni al gorgonzola, rucola e pinoli

Pennette alla vodka

Bigoli alla Contadina

Garganelli alla crema di peperoni

Lasagne al forno alla Bolognese



SECONDI PIATTI

I SECONDI DI PESCE

Coda di rospo al gratin
Dentice in bella vista con insalata di agrumi
Trancio di palombo ai broccoletti di Bruxelles
Orata al cartoccio con erbette
Trota alle mandorle tostate
Filetti di branzino al tartufo
Sogliola alle mandorle della Lessinia
Filetto di orata in crosta di patate

I SORBETTI DI STAGIONE

Sorbetto alla mela verde Sorbetto al mandarino Sorbetto alla menta Sorbetto agli agrumi

I SECONDI DI CARNE

Tagliata di manzo al radicchio rosso
Tagliata di manzo con funghi
Tagliata di manzo con tartufo
Capriolo salmì con polenta
Filetto di maiale all'amarone
Filetto di manzo alle noci
Filetto di manzo al marsala
Medaglioni ai funghi di bosco
Entrecote alla Maitre d'Hotel



CONTORNI E DESSERT

CONTORNI

Patate della Casa

Patate al rosmarino

Piselli saltati al prosciutto

Fagiolini al burro

Terrina arcobaleno

Finocchi al gratin

Broccoli alla romana

Finocchi lessati al burro fuso

Zucchine saltate

Punte di asparagi alla parmigiana

Spinaci al burro

Carote Vichy

Macedonia di verdure

Fagiolini al burro

Pomodori gratinati

Ratatouille

TORTE NUZIALI A PIANI o UNICA o A CUORE o A LIBRO

Millefoglie

Meringata alle fragole

Meringata all'ananas

Crostata alle fragole

Torta diplomatica

VINI CLASSICI

CAR DO TO DES

Bianco: Custoza – Soave – Lugana –

Chardonnay – Garganega

Rosso: Bardolino – Valpolicella –

Cabernet - Merlot





Fragole al limone

Fragole con gelato

Fragole al vino bianco

Macedonia con gelato

Ananas sciroppato con gelato

Mousse alle fragole

Semifreddo alle fragole

Pesca melba con gelato

Spiedino di frutta fresca al maraschino

Gelato alla crema con frutti di bosco