



PROPOSTA 3

Aperitivo di benvenuto con sfiziosità e
Prosecco Millesimato "Paladin" 2011

Spiedo di gamberi alla maggiorana con *hummus* di ceci,
concassè di pomodoro e crostone di pan brioche dorato

Baccalà mantecato alla vicentina
con polentina al riso nero di Venere e carciofino

Cestino croccante ripieno di ricotta di bufala alle erbe, melanzane
e scamorza affumicata con *coulis* di pomodorini datterini

Manzo marinato alle erbe su insalatina di rucola
e vinaigrette all'aceto barricato di Jerez

Radiatori di pasta fresca al nero con guazzetto di seppia,
olive taggiasche e fagiolini

Riso Vialone Nano "Az. Agricola Salera"
con *mire poix* di verdure al rosmarino,
mantecato al Taleggio di grotta e mandorle

Cubo di salmone leggermente affumicato
con spaghetti croccanti di verdure
e burro alla maitre d'hotel

Una a scelta tra le seguenti proposte a vassoio:

Frittura mista di mare con verdure croccanti e salsa aioli

Tagliata di manzo con olio profumato ai tre pepi e patate al rosmarino

Torta personalizzata o
degustazione di dolci fatti in casa

€44

Acqua, Caffè
Salbanello igt - PALADIN Pralis I.g.t. - PALADIN
Spumanti Brut - CASA COLLER Moscato Bianco - VILLA ERICA