



PROPOSTE PRIMAVERA 2020

Aperitivo di benvenuto



Salmone marinato alla barbabietola su insalatina di finocchi,
pompelmo rosa e *onion flakes* accompagnato da *pan brioche* alla curcuma

Medaglione di rana pescatrice in gabbia di bacon
servito su crema di piselli e finito con gocce di panna acida



Margottino di polenta di mais spinato e spinaci con fondente di formaggio Branzi
accompagnato da coppa di Langhirano e bresaola orobica "Corticelli"



Riso vialone nano mantecato con Stracchino all'Antica e punte d'asparago
finito con gocce di aceto balsamico riserva e mandorle tostate

Ravioli ripieni di mazzancolle e salmone affumicato
serviti con crema di zucchine e olive taggiasche



Filetto di scorfano dorato in crosta di fiocco di patate
con insalatina di lenticchie e salsa olandese alla maggiorana



Degustazione di dolci fatti in casa

Vini:

Salbanello Igt (Cabernet, Malbec)
Pralis Igt (Chardonnay, Sauvignon)
PALADIN



Spumanti:

Valentino Cuvée brut
Moscato Vino Spumante
PALADIN

Proposta n. I 42,00€



PROPOSTE PRIMAVERA 2020

Aperitivo di benvenuto



Salmone marinato alla barbabietola su insalatina di finocchi,
pompelmo rosa e *onion flakes* accompagnato da *pan brioche* alla curcuma

Medaglione di rana pescatrice in gabbia di bacon
servito su crema di piselli e finito con gocce di panna acida



Margottino di polenta di mais spinato e spinaci con fondente di formaggio Branzi
accompagnato da coppa di Langhirano e bresaola orobica "Corticelli"



Riso vialone nano mantecato con Stracchino all'Antica e punte d'asparago
finito con gocce di aceto balsamico riserva e mandorle tostate

Ravioli ripieni di mazzancolle e salmone affumicato
serviti con crema di zucchine e olive taggiasche



Medaglione di controfiletto di manzo rosato, *demiglace* al Riesling,
polvere di capperi e rosmarino su *mash* di patate e carote



Degustazione di dolci fatti in casa

Vini:

Salbanello Igt (Cabernet, Malbec)
Pralis Igt (Chardonnay, Sauvignon)
PALADIN



Spumanti:

Valentino Cuvée brut
Moscato Vino Spumante
PALADIN

Proposta n. 2 42,00€



PROPOSTE PRIMAVERA 2020

Aperitivo di benvenuto



Salmone marinato alla barbabietola su insalatina di finocchi, pompelmo rosa e *onion flakes* accompagnato da *pan brioche* alla curcuma

Medaglione di rana pescatrice in gabbia di bacon servito su crema di piselli e finito con gocce di panna acida



Margottino di polenta di mais spinato e spinaci con fondente di formaggio Branzi accompagnato da coppa di Langhirano e bresaola orobica "Corticelli"



Riso vialone nano mantecato con Stracchino all'Antica e punte d'asparago finito con gocce di aceto balsamico riserva e mandorle tostate

Ravioli ripieni di mazzancolle e salmone affumicato serviti con crema di zucchine e olive taggiasche



Filetto di scorfano dorato in crosta di fiocco di patate con insalatina di lenticchie e salsa olandese alla maggiorana

Un secondo a vassoio a scelta tra:

Frittura di calamaretti e verdure croccanti

Tagliata di petto di pollo marinato con verdure Thai



Degustazione di dolci fatti in casa

Vini:

Salbanello Igt (Cabernet, Malbec)
Pralis Igt (Chardonnay, Sauvignon)
PALADIN



Spumanti:

Valentino Cuvée brut
Moscato Vino Spumante
PALADIN

Proposta n. 3 46,00€



PROPOSTE PRIMAVERA 2020

Aperitivo di benvenuto



Salmone marinato alla barbabietola su insalatina di finocchi, pompelmo rosa e *onion flakes* accompagnato da *pan brioche* alla curcuma

Medaglione di rana pescatrice in gabbia di bacon servito su crema di piselli e finito con gocce di panna acida



Margottino di polenta di mais spinato e spinaci con fondente di formaggio Branzi accompagnato da coppa di Langhirano e bresaola orobica "Corticelli"



Riso vialone nano mantecato con Stracchino all'Antica e punte d'asparago finito con gocce di aceto balsamico riserva e mandorle tostate

Ravioli ripieni di mazzancolle e salmone affumicato serviti con crema di zucchine e olive taggiasche



Medaglione di controfiletto di manzo rosato, *demiglace* al Riesling, polvere di capperi e rosmarino su *mash* di patate e carote

Un secondo a vassoio a scelta tra:

Frittura di calamaretti e verdure croccanti

Tagliata di petto di pollo marinato con verdure Thai



Degustazione di dolci fatti in casa

Vini:

Salbanello Igt (Cabernet, Malbec)
Pralis Igt (Chardonnay, Sauvignon)
PALADIN



Spumanti:

Valentino Cuvée brut
Moscato Vino Spumante
PALADIN

Proposta n. 4 46,00€



PROPOSTE PRIMAVERA 2020

Aperitivo di benvenuto



Salmone marinato alla barbabietola su insalatina di finocchi, pompelmo rosa e *onion flakes* accompagnato da *pan brioche* alla curcuma

Medaglione di rana pescatrice in gabbia di bacon servito su crema di piselli e finito con gocce di panna acida



Margottino di polenta di mais spinato e spinaci con fondente di formaggio Branzi accompagnato da coppa di Langhirano e bresaola orobica "Corticelli"



Riso vialone nano mantecato con Stracchino all'Antica e punte d'asparago finito con gocce di aceto balsamico riserva e mandorle tostate

Ravioli ripieni di mazzancolle e salmone affumicato serviti con crema di zucchine e olive taggiasche



Filetto di scorfano dorato in crosta di fiocco di patate con insalatina di lenticchie e salsa olandese alla maggiorana

[Sorbetto artigianale al limone e perle al lampone](#)

Medaglione di controfiletto di manzo rosato, *demiglace* al Riesling, polvere di capperi e rosmarino su *mash* di patate e carote



Degustazione di dolci fatti in casa

Vini:

Salbanello Igt (Cabernet, Malbec)
Pralis Igt (Chardonnay, Sauvignon)
PALADIN



Spumanti:

Valentino Cuvée brut
Moscato Vino Spumante
PALADIN

[Proposta n. 5 48,00€](#)



PROPOSTE PRIMAVERA 2020



Alcune informazioni utili:

- Tutte le nostre proposte di menù si intendono con prezzo per persona e con bevande incluse.
- Le diverse formule si distinguono solamente nella parte che riguarda la scelta del secondo piatto che determina di conseguenza la variazione del prezzo, ma non si esclude la possibilità di variazioni più specifiche sui piatti proposti da decidere insieme.
Ovviamente il consiglio è di attenersi alle idee dello chef 😊
- Al fine di facilitarci nel gestire al meglio la proposta dedicata a tutti i clienti con esigenze alimentari specifiche, sareste pregati di segnalarcele al momento della prenotazione, soprattutto nel caso di intolleranze e allergie.
- I bambini sotto i dieci anni pagano il 30% in meno rispetto alla cifra pattuita in caso di scelta del menù degli adulti o 20,00 € a coperto nel caso di scelta del menù bimbi (Esempio: Affettato, pasta al pomodoro cotoletta con patatine e gelato)

Per rendere più completa la vostra proposta:

- L'aggiunta del sorbetto come pre-dolce (dove non incluso) 2,00€ a persona
- Torta personalizzata 2,00 € a persona (3,00€ in caso di torta e sorbetto)
- Pacchetto vini selezionati da scegliere insieme a partire da 2,00€ in più per persona.
 - Allestimento floreale (prezzo da definire)
 - Allestimento tavolo per bomboniere e confetti (prezzo da definire)