

# Menù proposta N°1

### Antipasti

Carpaccio di manzo con grana e champignons

Bauletto alla fonduta di formaggio

Crema di mais con lucio in salsa

### Primi Piatti

Risotto di stagione Sedanini ragu' di pesce

## Secondi piatti

Trancio di salmone agli aromi

#### Contorni

Composizione di verdure alla griglia Patate della casa

#### Dessert

Panna cotta ai frutti di bosco sciroppati

Caffè

### Vini

Bianco di Custoza Rosso Bardolino

Acqua minerale

J

# Alternative

Gamberetti con rucola e champignons Timballo con mozzarella e verdure Polenta abbrustolita con soppressa di Verona

Bigoli alle Sarde Maccheroncini alla contadina Tortellini di Valeggio con burro e salvia

> Tagliata con rucola e grana Orata al cartoccio Medaglioni ai funghi

> > Torte di ricorrenza

1 Bottiglia ogni 2 Persone

p.p. € 50,00