

M E N U di T E R R A

ANTIPASTO

Carne Salada secondo la tradizione alto gardesana del maestro salumiere Massimo Corrà
della Macelleria Dal Massimo Goloso di Coredo, TN

PRIMO PIATTO

Risotto di Verona mantecato all'Amarone della Valpolicella DOCG

SECONDO PIATTO

Guancia di Sorana, funghi porcini, tartufo nero, purè Robuchon

DESSERT

Panettone artigianale di Pepe, crema zabaione

Caffè

Condizioni di partecipazione:

*La valorizzazione dell'offerta è di ~~75 euro~~ 64euro
(inclusi una bottiglia ogni 3 persone, acque e i caffè).*

*Per godere dello sconto è richiesto effettuare prenotazione e saldo entro il 30 novembre 2024
compilando il form presente sul sito nella sezione "Acquista un'esperienza".*

Non conoscendo le preferenze e i gusti degli invitati, segnaliamo che le proposte dei piatti sono da considerarsi puramente indicative.

*Una volta individuate le vostre specifiche esigenze, sarà nostra premura proporre eventuali alternative di menù in base alla stagionalità, territorialità,
provenienza e cultura alimentare degli ospiti o altre specifiche che vogliate suggerirci (allergie e intolleranze).*

Il numero di ospiti è da confermare durante la prenotazione e va comunicato in caso di cambiamenti 5 giorni prima della cena aziendale concordata.

I vini e le bevande sono da definire con la proprietà.



M E N U di M A R E

ANTIPASTO

Aringa affumicata in saòr e aceto sanbaizu

PRIMI PIATTO

Tortelli alla Zucca, limone, menta e vongole veraci della Laguna

SECONDO PIATTO

Baccalà alla vicentina secondo l'antica ricetta della Confraternita con polenta del Molino di Caprino

DESSERT

Panettone artigianale di Pepe, crema zabaione

Caffè

Condizioni di partecipazione:

*La valorizzazione dell'offerta è di ~~75 euro~~ 64 euro
(inclusi una bottiglia ogni 3 persone, acque e i caffè).*

*Per godere dello sconto è richiesto effettuare prenotazione e saldo entro il 30 novembre 2024
compilando il form presente sul sito nella sezione "Acquista un'esperienza".*

Non conoscendo le preferenze e i gusti degli invitati, segnaliamo che le proposte dei piatti sono da considerarsi puramente indicative.

Una volta individuate le vostre specifiche esigenze, sarà nostra premura proporre eventuali alternative di menù in base alla stagionalità, territorialità, provenienza e cultura alimentare degli ospiti o altre specifiche che vogliate suggerirci (allergie e intolleranze).

Il numero di ospiti è da confermare durante la prenotazione e va comunicato in caso di cambiamenti 5 giorni prima della cena aziendale concordata.

I vini e le bevande sono da definire con la proprietà.



In our kitchen we process raw materials that contain all allergens, please communicate your allergies/intolerances.

An allergen notebook is available. To ensure quality and safety, some products undergo rapid blast chilling, as described in the HACCP plan according to EC reg. 852/04 and EC reg. 853/04.