

# FOOD

*Menu*

PROPOSTE DA **35 €**

Sformato di zucca con  
fonduta di alpeggio e  
nocciole tostate

Lasagna verde classica  
alla bolognese

Filetto di maiale lardellato  
con melograno e salsa al  
timo

Crema al mascarpone con  
gocce di cioccolato e  
pandoro arrostito

Caprino in crosta kataifi  
con riduzione al campari

Balanzoni di pasta verde  
con ripieno di mortadella  
IGP in crema di Parmigiano

Tagliata di manzo CBT con  
patate al forno

Crema al mascarpone con  
gocce di cioccolato e  
pandoro arrostito

## VINI

Ulziano, Sangiovese Superiore (Palazzona di Maggio)

Pino Lieto, Grechetto gentile (Cantine Zuffa)

Prosecco DOC (Krevis)

ACQUA, CAFFE' E COPERTO INCLUSI

*Choose your*  
**MENU** **NEXT**  
→

# FOOD

*Menu*

PROPOSTE DA **40 €**

Tagliere di salumi e formaggi del territorio con tigelle e focaccia di nostra produzione

Risotto con rapa rossa, salsa al gorgonzola e crumble di nocciole

Guancia di manzo con polenta fritta

Panettone artigianale con crema al mascarpone e crema allo zabaione

Tartare di manzo con pan brioche e maionese al gin

Risotto alla zucca con cialda di prosciutto crudo di Parma e riduzione di aceto balsamico

Filetto di ricciola con pappa al pomodoro e polvere di olive nere

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato

## VINI

Ulziano, Sangiovese Superiore (Palazzona di Maggio)

Maleto, Chardonnay (Palazzona di Maggio)

Prosecco DOC (Krevis)

ACQUA, CAFFE' E COPERTO INCLUSI

*Choose your*  
**MENU** **NEXT**  
→

# FOOD

*Menu*

PROPOSTE DA **47 €**

Tagliere di salumi e formaggi del territorio con tigelle e focaccia di nostra produzione

Tortellini in brodo di cappone

Risotto con rapa rossa salsa gorgonzola e crumble di nocciole

Guancia di manzo con polenta fritta

Panettone artigianale con crema al mascarpone e crema allo zabaione

Aperitivo e antipasti a buffet (taglieri di formaggi e salumi del territorio, caprino in crosta e tante altre sfiziosità)

Lasagna verde classica alla bolognese

Risotto al Sangiovese con fonduta di buccia rossa di Monteveglio

Filetto di Vitello Lardellato, Carciofi Brasati e il suo Fondo di Cottura

## VINI

**Aleaugust, Sangiovese** (Palazzona di Maggio)

**Maleto, Chardonnay** (Palazzona di Maggio)

**Spumante DOC Trento** (la cantina di provenienza varia in base alla selezione stagionale)

ACQUA, CAFFE' E COPERTO INCLUSI

*Choose your*  
**MENU** **NEXT**  
→