



Ecco i menù che proponiamo per il tuo evento (con amici parenti, colleghi di lavoro o per cerimonie...)

Di seguito ci sono 5 proposte per questo tipo di eventi e così puoi decidere il menù che si addice di più per te e i tuoi ospiti.

Si può scegliere un solo tipo di menù per il gruppo, per piccole modifiche: problemi di allergie, intolleranze o altro, comunicacelo prima e troveremo insieme la migliore soluzione.

Questi sono i menù validi fino al 31 Marzo 2025

Menù “VERONA”

Tortino di Pearà e pinoli con scaglie di formaggio ubriaco e riduzione di amarone

Risotto all’amarone

Bigoli all’anatra

Pastisada di cavallo con polenta

35 euro a persona

Menù “Dalla Bruna”

Polenta della “Bruna”
(Polenta morbida con funghi e fonduta di formaggi)

Risotto radicchio rosso e Monte Veronese

Maccheroncini al ragù di vitello e zucchini

Tagliata di controfiletto di scottona

40 euro a persona

Menù “TAVERNA”

Degustazione Lessinia

(Tagliere di salumi e formaggi della Lessinia, serviti con marmellata di fichi, miele, peperoni, cipolle caramellate e sbrisolona salata)

Risotto all’isolana

Grigliata mista

(Salamelle, costine, pancetta, fusi di pollo, e polenta abbrustolita)

35 euro a persona

Menù “CHIARA”

Parmigiana di melanzane

Risotto alla provola dolce e pancetta croccante su vellutata di zucchini

Tortelli alla pastisada con riduzione di amarone

Guancente di maiale brasate con polenta

35 euro a persona

Menù “SOFIA”

Polpo scottato servito su crema di fagioli neri

Risotto alle capesante e prosecco

Rigatoni con code di gambero, pomodorini confit e olio al basilico

Filetto di salmone al forno con crosta morbida di zucchini

45 a persona

Nel prezzo di tutti i menù sono compresi: verdure cotte miste con i secondi piatti, coperto, acqua, vino della casa e caffè.

**Per finire in bellezza aggiungi uno dei nostri dolci “fatti in casa”
che trovi qui di seguito:**

TORTA CAPRESE

al cioccolato e limoncello servita con marmellata di arance rosse

CHEESE CAKE

servita con la nostra goduriosissima salsa ai frutti di bosco

MOUSSE AI 3 CIOCCOLATI

Super cioccolatosa con cioccolato : bianco, al latte e fondente

TORTA DI CAROTE

senza farina! Con nocciole macinate e carote, servita con salsa inglese (per celiaci)

TORTA SBRISOLONA

il dolce conviviale servita in mezzo al tavolo con grappa

BUDINO DIPLOMATICO

Dolce tipico Veronese fatto con il pandoro

TORTA DELLA NONNA

un classico con crema pasticcera e pinoli

€5 (a persona)

TORTE DA PASTICCERIA

per le torte da cerimonia ci affidiamo ad una pasticceria di fiducia che può soddisfare ogni tua richiesta, dalla millefoglie alle crostate o mimose...

€7 (a persona)

“Posso portare una torta da casa?”

Per ragione di sicurezza alimentare non si accettano dolci FAI DA TE, nel caso volessi portare una torta da un pasticceria di tua fiducia, bisogna presentare lo scontrino e verranno addebitati **1,50€ a persona per il servizio.**