



Proposte Menù

Per il tuo evento (con amici parenti, colleghi di lavoro o per cerimonie...)

Scegli uno dei Menù qui sotto e scegli uno dei 2 Primi piatti proposti.

Menù “VERONA”

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

Primo piatto: Risotto all’amarone **oppure** Bigoli all’anatra

Secondo piatto: Pastisada di cavallo con polenta

40 euro a persona

Menù “Dalla Bruna”

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

Primo piatto: Risotto radicchio rosso e Monte Veronese **oppure** Maccheroncini al ragù di Gallina e olive della Valpantena

Secondo piatto: Tagliata di controfiletto di scottona

45 euro a persona

Menù “TAVERNA”

Antipasto: Tagliere di salumi con cipolle rosse caramellate, formaggi accompagnati con miele, e Fiori di zuccina pastellati e fritti

Secondo piatto: Grigliata mista (Salamelle, costine, pancetta, fusi di pollo, e polenta abbrustolita)

40 euro a persona

Menù “CHIARA”

Antipasto: Parmigiana di melanzane

Primo piatto: Risotto alla provola dolce e pancetta croccante su vellutata di zucchine **oppure** Maccheroncini con gorgonzola e noci

Secondo piatto: Guancette di maiale brasate con polenta

40 euro a persona

Menù “SOFIA”

Antipasto: Polpo scottato servito con hummus di ceci

Primo piatto: Risotto alla pescatora **oppure** Rigatoni con moscardini in umido

Secondo piatto: Filetto di salmone al forno con crosta morbida di zucchine

50 a persona

Nel prezzo dei Menù sono compresi:

- **Verdure cotte miste** con i secondi piatti
- **Vini:** Garganega IGT e Corvina IGT Torre del Falasco (1 bottiglia ogni 3 persone)
- **Coperto, acqua e caffè**

Per finire in bellezza aggiungi uno dei nostri dolci “fatti in casa” che trovi qui di seguito, con il dolce è compreso un bicchiere di Prosecco di Valdobbiadene.

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 cioccolatoso con cioccolato : bianco, al latte e fondente

TORTA RICOTTA, PERE E GRAPPA

ideale se al tavolo ci sono persone celiache

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 una pasticceria di tua fiducia, bisogna presentare lo scontrino e verranno addebitati 1,50€ a persona per il servizio.

Questi sono i menù validi fino al 31 Marzo 2026

