



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 eventuali modifiche dovute a: problemi di allergie, intolleranze o altro, comunicacelo prima e troveremo insieme la migliore soluzione.

Questi sono i menù validi fino al 30 settembre 2026

Menù “VERONA”

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

Risotto all'Amarone

Oppure

Maccheroncini al ragù di Vitello e carciofi

Roast-beef di cavallo con rucola pomodorini e glassa al balsamico

40 euro a persona

Menù “DALLA BRUNA”

Insalata di gallina della Lessinia e sedano Verona

Risotto ai funghi, Monte Veronese e pancetta croccante

Oppure

Spicchi di luna Tartufati

Tagliata di Manzo con salsa all'Amarone

45 euro a persona

Menù “TAVERNA”

Tagliere di salumi con giardiniera di verdure artigianale

Risotto all'isolana

Costine di maialino Iberico cotte a bassa temperatura

40 euro a persona

Menù “CHIARA”

Parmigiana di melanzane

Risotto agli asparagi

Oppure

Gnocchetti sardi al gorgonzola e noci

Arrosto di Vitello al Tartufo

40 euro a persona

Menù “GIULIETTA”

Insalata di polpo alla Catalana

Risotto ai frutti di mare

Oppure

Maccheroncini con code di gamberi e zucchini

Filetto di Salmone in crosta morbida di zucchini

50 euro a persona

Nel prezzo di tutti i menù sono compresi: verdure cotte miste con i secondi piatti, coperto, acqua, vino: Garganega IGT e Corvina IGT Torri del Falasco (1 bottiglia ogni 3 persone) 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

Classica cheese cake cotta accompagnata con salsa ai frutti di bosco

TORTA COCCO E MANGO

Mousse al cocco e mascarpone con gelè al mango su base di pan di Spagna

CHEESE CAKE AI MIRTILLI

Montata a freddo in versione estiva

TORTA SBRISOLONA

il dolce conviviale servita in mezzo al tavolo con grappa

BUDINO DIPLOMATICO

Dolce tipico Veronese fatto con il pandoro

SEMIFREDDO

Scegli il semifreddo che preferisci: Pistacchio, Amaretto o Sbrisolona e grappa.
Serviti con salsa al cioccolato

€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.**