

info e prenotazioni: +39 393 797 8770

LA SCUDERIA *Christmas* MENU

COMPONI LA TUA CENA AZIENDALE

.....
Bis di antipasti
primo
dolce
acqua a piacere
1/4 vino
caffè

35€

.....
Bis di antipasti
secondo
contorno
dolce
acqua a piacere
1/4 vino
caffè

40€

.....
Bis di antipasti
primo
secondo
contorno
dolce
acqua a piacere
1/4 vino
caffè

45€

APERITIVO

Benvenuto al buffet con spritz e prosecco

ANTIPASTI

>> *di terra* <<

- * Fiori di zucca gratinati
- * Affettati misti con selezione di formaggi
- * Tortino alle erbe su formaggio castelmagno
- * Crudo di parma e burrata
- * Bresaola servita con pan brioche grill e carciofo arrosto
- * Radicchio brasato con petto d' anatra affumicata

* Funghi freschi con salame casereccio e grana a scaglie e polentina morbida

* Radicchio brasato con petto d' anatra affumicata

* Chiodini, polenta taragna e fondente di gorgonzola

>> *di mare* <<

- * Antipasto di pesce bollito
- * Saute' di cozze in guazzetto

PRIMI

>> di terra <<

- * Paccheri con datterino e burrata
- * Risotto con salsiccia e porcini
- * Risotto radicchio, zucca e noci
- * Risotto di zucca con crema di parmigiano
- * Bigoli con ragù tradizionale o di anatra
- * Tortelloni ripieni di zucca con porcini freschi

* *Lasagnetta con radicchio tardivo e speck*

* *Ravioli ripieni di porcini su crema di lenticchie e tartufo nero*

* *Gnocchetti di patate, fondente al gorgonzola dolce, polvere di rapa rossa*

>> di mare <<

- * Risotto di pesce
- * Paccheri allo scoglio

SECONDI

>> di terra <<

- * Grigliata mista di carne con verdure
- * Tagliata di manzo con patate al forno o verdure di stagione
- * Arrosto di vitello con patate al forno
Roostbeef con verdure grigliate
- * Stinco di maiale con crauti patate e polenta
- * Rotolo di faraona farcita con pure ‘ di patate chiodini carciofi e polenta fritta
- * Coscia d’oca con carciofi e patate baby al forno

* *Filetto di maiale con salsa alla senape e crema di zucca*

* *Cotechino artigianale con lenticchie casteluccio*

*Cotechino con ristretto di castagne e radicchio di Treviso **

>> di mare <<

- * Bocconcini di rana pescatrice al cartoccio con verdure
- * Filetto di branzino con olive taggiasche e pomodorini
- * Branzino scottato al timo e fagiolini
- * Spiedino di salmone con cime di rapa

DESSERT

- * Dolce panettone con crema mascarpone
- * Tiramisù fatto in casa