

# MENU' DI CARNE

## **APERITIVO ALL'ARRIVO DEGLI OSPITI**

VINO PROSECCO D.O.C., COCKTAIL DI FRUTTA , PICCOLI ASSAGGI DI SFOGLIATINE  
( STRUDEL DI SPINACI – NASTRONI CON SALAMELLA – TORTINA AL FORMAGGIO )

## **ANTIPASTO A BUFFET ( a scelta è possibile servire gli antipasti al tavolo da 1 a 3 portate )**

SALUMI ARTIGIANALI DI MONTAGNANA ( PROSCIUTTO CRUDO, COPPA, PANCETTA,  
SALSICCIA PASSITA)

CARPACCI ( SCAMONE DI ANGUS MARINATO, CONTROFILETTO MARINATO E AFFUMICATO  
A FREDDO )

INSALATA DI ORZO CON VERDURE DEL NOSTRO ORTO

PETTO DI QUAGLIA SCOTTATO CON GUANCIALE

CREMA DI PATATE CON GUANCIALE E ROSMARINO

CARAMELLE DI BRESAOLA ARTIGIANALE CON ROBIOLA ED ERBETTE

ROAST BEEF DI MANZETTA CON OLIO E SALE MALDON

SPECK D'OCA AFFUMICATO A FREDDO

GALLETTO FRITTO IN CROSTA DI PANKO

CAPRESE DI BUFALA D.O.P. CON POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE

VERDURE FRITTE "ORTO BARRICATA"

CAZPACHO CON SEDANO CROCCANTE

FOCACCIA RIPIENA DI STRACCHINO ARTIGIANALE E ZUCCHINE

## **FORMAGGI E COMPOSTE**

**(è possibile fare un banchetto per i formaggi da abbinare alla birra artigianale italiana :  
EXTRA )**

## **PRIMI PIATTI SERVITI AL TAVOLO**

RISOTTO CON RADICCHIO, PANCETTA CROCCANTE E POMODORINI " Orto Barricata "

TORTELLI RIPIENI DI POLPA DI MELANZANE " Orto Barricata " E PINOLI TOSTATI

## **SECONDI AL TAVOLO ( 2 TIPI : 1 PORTATA + 1 ASSAGGIO )**

TRANCIO DI MANZETTA AL SALE CON PATATE IN CROSTA DI PETRA

TAGLIATA DI OCA CON MELE SCOTTATE

SORBETTO di FRUTTA

TORTA DI NOZZE ( EXTRA CONTO)

CAFFE'

**BANCHETTO DEI LIQUORI E DISTILLATI ; UN ANGOLO DEDICATO AGLI OSPITI , SELF SERVICE ,  
CON AMARI E LIQUORI (LIMONCINO E LIQUIRIZIA) , GRAPPA .**

CANTINA : Prosecco d.o.c. , Rosso e Bianco Fermi, Rosso Frizzante - SELEZIONE VILLA FERRI