

Menù "Gruppi & Cerimonie" - VILLA FERRI 2018

Salumi di Montagnana

(prosciutto crudo "polesano" stagionato a Montagnana, coppa, pancetta, salsiccia passita 20 gg.)

Cipolline all'Aceto Balsamico, Carciofi sott'olio

Formaggi : due tipi (uno fresco es. Stracciatella e uno stagionato es. Asiago)

Focaccia calda all'Olio Extra Vergine di Oliva Selezione Villa Ferri e Sale di Cervia.

RISOTTO con il carnaroli IGP Delta del Po a scelta fra :

- radicchio, vino rosso e salsiccia del Delta del Po
- gorgonzola , mele e nocciole
- zucca, funghi e rosmarino
- alla carbonara con guanciale del delta del po
- verze e ricotta affumicata

PASTA FRESCA a scelta fra :

- orecchiette con zafferano, noci, pomodorini e prosciutto di Montagnana
- strozzapreti con broccoli e speck
- gnocchi con radicchio, bacon e pomodoro passito
- farfalle all'uovo al ragù di manza dei "nostri allevamenti"
- _____

* CARNE a scelta fra :

- tagliata di manzo " healthy cooking " (** = opzione)
- pollo fritto marinato allo yogurt in crosta di panko
- stracotto di manza al vino rosso e cioccolato
- tagliata di oca al pepe verde
- polpa di maialino al forno "slow cooking"

* SCELTA DI 2 SECONDI PIATTI : AGGIUNTA € 5.00

CONTORNI DI VERDURE COMPRESI: patate fritte patate forno verdure al forno

* * assaggio di "puntine" di porco del delta del po "alla fiamma"

40.00 € (permanenza massima 4 ore)

AGGIUNTE :

Salumi Extra Ordinari : € 4.00

Speck d'Oca affumicato a freddo
Porchetta di Mangaliza Presidio Slow Food

Salumi Extra Ordinari : € 4.00

Ossocollo di Mangaliza Presidio Slow Food
Lardo di Patanegra

Carpaccio di Angus U.S.A. con scaglie di sale Maldon € 3.00

Formaggi : € 4.00

Selezione di 2 tipi : mezzano – erborinato
abbinati a confetture, composte e mieli. Serviti con pane dolce

Sostituzione di un primo piatto proposto : € 3.00

- tortelli ripieni di verza con ricotta affumicata e nocciole
- mezzelune ripiene con stracotto di manza con il suo ristretto
- cappelletti di carne con fonduta di malga oppure in brodo
- ravioli ripieni di radicchio di Chioggia con gherigli spezzati di noce

AGGIUNTA CARNE :

tagliata di patanegra (50 gr. circa P.P.) € 7.00

trancio di filetto "Manzetta Prussiana" (50 gr. circa P.P.) € 8.00

bistecca con osso " tagliata " (100 gr. circa P. P.) € 6.00

NOTA :

LE PROPOSTE SEGUONO STAGIONALITA' E REPERIBILITA' DEI PRODOTTI E DELLE MATERIE PRIME. Mensilmente ci saranno aggiornamenti che verranno presentati al momento della scelta.

Bambini : fino a 8 anni sconto del 50% (anche con menù dedicato)

I prezzi indicati si intendono per persona

Prezzo finale € _____

BEVANDE :

Comprese nel prezzo :

Acqua

Vino in bottiglia Selezione Villa Ferri (entro 1 bottiglia ogni 3 persone)
a scelta fra : Chardonnay – Prosecco d.o.c. – Merlot – Raboso frizzante

Consumo vino extra € 12.00 / bottiglia (Prosecco) € 10.00 Altri della sel. VF

Bevande Analcoliche (es. Coca Cola – 1 Bott. 33 cl per persona) in sostituzione del
Vino

Caffè

DOLCE :

Extra *NON* compreso nel prezzo

Dolce di pasticceria € 22/kg.

Nota IMPORTANTE : **è possibile portare il dolce acquistato da Voi esternamente** presso
il ristorante a condizione che sia prodotto da una pasticceria ed accompagnato
da certificato di produzione e scontrino. (conformità)

Oppure degustazione di **dolci cremosi e croccanti** :

3 assaggi € 5.00

5 assaggi € 8.00

DISTILLATI : NON compresi nel prezzo

a cura di Dario Ferri, Paola Vetri e Francesca Beltrame

V I L L A F E R R I

è

TAVERNA DEL CAVALIERE

ristorazione familiare dal 1997

booking confirmation

nome e cognome : _____

data : _____

numero persone : _____

recapito telefonico : _____

tipo : _____

(festa di compleanno, cresima, comunione,matrimonio..ecc...)

Firma per accettazione
