

**Proposte GOURMET**  
**AUTUNNO 2021**

*Proposta gourmet di terra*

Aperitivo di benvenuto con stuzzicheria

Selezione di salumi di nostra produzione “Atelier da Giorgio maison dei Sapori”

Battuta di manzo, con pere e noci e lamelle di tartufo

Uovo fritto e stracchino antico **presidio SLOW FOOD**

(significato presidio **SLOW FOOD** : produzioni di eccellenza gastronomica)

Risotto ai funghi e petto di piccione  
Ravioli con Bagoss **presidio SLOW FOOD**

Filetto di manzo ai sapori autunnali

Dessert & spumante

Caffè

**Cantina:** Chianti Gallo Nero “Fattoria Le Fonti”

**€55,00**

-Menù per persone celiache, intolleranti, vegane, vegetariane ecc. + €5,00 (da segnalare al momento della prenotazione)

-La conferma definitiva del numero dei partecipanti dovrà essere comunicata entro 7 giorni dall'evento

# Proposta gourmet di mare

Aperitivo di benvenuto con stuzzicheria

Crudità di tonno con tonnata e fagiolini  
Baccalà mantecato

Gamberi in tempura con maionese al mandarancio

Risotto con salicornia, ricciola e bisque di crostacei  
Paccheri all'astice e pesto di zucchine

Sorbetto al limone

Cotoletta di tonno

Dessert & spumante

Caffè

**Cantina:** Lugana "Cà dei Frati"

**€65,00**

-Menù per persone celiache, intolleranti, vegane, vegetariane ecc. + €5,00 (da segnalare al momento della prenotazione)

-La conferma definitiva del numero dei partecipanti dovrà essere comunicata entro 7 giorni dall'evento

# Proposta gourmet di terra e mare

Aperitivo di benvenuto con stuzzicheria

Selezione di salumi di nostra produzione "Atelier da Giorgio maison dei Sapori"

Gamberi in tempura con maionese al mandarancio

Risotto con vongole e asparagi di mare

Ravioli con Bagoss **presidio SLOW FOOD**

(significato presidio **SLOW FOOD** : produzioni di eccellenza gastronomica)

Ombrina del mediterraneo con salsa porro

Sorbetto al limone

Filetto di manzo al pepe di Sichuan

Dessert & spumante

Caffè

**Cantina:**

Bianco : Lugana "Cà dei Frati"

Rosso : Chianti Gallo Nero "Fattoria Le Fonti"

**€ 65,00**

-Menù per persone celiache, intolleranti, vegane, vegetariane ecc. + €5,00 (da segnalare al momento della prenotazione)

-La conferma definitiva del numero dei partecipanti dovrà essere comunicata entro 7 giorni dall'evento

