



## **CENA SERVITA**

### **Proposta Casarini**

Sformatino di sedano rapa, spuma di pecorino sardo, crumble salato e mostarda di pere

Risotto all'Amarone, purea di zucca mantovana e polvere di cannella

Coppa di maiale bio mantovano arrostito a bassa temperatura, salsa agrodolce aromatizzata al pepe di timut e cavolo riccio padellato

Mousse ai due cioccolati, salsa alle mandorle e note di frutti rossi di bosco

Coccole natalizie

### **Proposta Mozart**

Tortino rustico con funghi, fonduta di Monte Veronese e insalatina di germogli e puntarelle

Cannelloni di crepes con ripieno di galina grisa, spuma di Parmigiano e polvere di camomilla

Guancetta di vitello, spumoso di patate, salsa marsala e spinacini saltati

Creme brûlè

Coccole natalizie

### **Proposta Callas**

Cuore di cappasanta rosolata, spuma di topinambur, crescita di shiso rosso e semi di papavero

Risotto con bisque di crostacei, sauté di code di gamberi e julienne di carciofi dorati

Filetto di ombrina arrostita, salpicon di verdure di stagione, riduzione di fumetto tostato e olio aromatizzato all'aneto

Ganache montée al bergamotto, salsa al ribes nero e zenzero e crumble all'anice stellato

Coccole natalizie



*Tutte le Nostre Proposte Menù sono da considerarsi inclusive di  
Vini della Selezione Due Torri, Acqua minerale, caffè e servizio. Iva 10% inclusa*

*Cena servita tre portate (primo piatto, secondo piatto, dessert)  
euro 75,00 per persona*

*Cena servita quattro portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto, dessert)  
euro 85,00 per persona*



## **COCKTAIL CLASSICO**

*Servizio 45 minuti*

### **Prima proposta**

Pelliccia di Prosciutto crudo del Garda e grissino artigianale

Cartoccio di rosticceria

Arancino di riso al pangrattato

Sandwich al salmone

Panettone classico artigianale con Salsa al Mascarpone oppure L'Angolo del pasticciere

Euro 28 per persona

### **Seconda proposta**

Mini croissant salati con soppressa veneta

Stracciata di mozzarella di bufala, pomodoro e basilico

Baccalà mantecato, polenta soffiata e polvere di capperi

Cartoccio di rosticceria

Panettone classico artigianale con Salsa al Mascarpone oppure L'Angolo del pasticciere

Euro 33 per persona

### **Terza proposta**

Ventresca di tonno, foglia di vite in salamoia e panna acida al wasabi

Spuma di topinambur, gambero al vapore e papavero blu

Polipo, rapa in agrodolce e mela nello spiedino

Crema di cavolo rapa aromatizzata all'arancia

Panettone classico artigianale con Salsa al Mascarpone oppure L'Angolo del pasticciere

Euro 35 per persona



## **COCKTAIL RINFORZATO**

*Servizio 60 minuti*

### **Prima proposta**

Pelliccia di Prosciutto crudo del Garda e grissino artigianale

Cartoccio di rosticceria

Arancino di riso al pangrattato

Sandwich al salmone

Risotto con zafferano di Navelli e polvere do liquirizia

Panettone classico artigianale con Salsa al Mascarpone oppure L'Angolo del pasticcere

Euro 38 per persona

### **Seconda proposta**

Mini croissant salati con soppressa veneta

Stracciata di mozzarella di bufala, pomodoro e basilico

Baccalà mantecato, polenta soffiata e polvere di capperi

Cartoccio di rosticceria

Tortellini di Valeggio, salvia e burro di malga

Panettone classico artigianale con Salsa al Mascarpone oppure L'Angolo del pasticcere

Euro 43 per persona

### **Terza proposta**

Ventresca di tonno, foglia di vite in salamoia e panna acida al wasabi

Spuma di topinambur, gambero al vapore e papavero blu

Polipo, rapa in agrodolce e mela nello spiedino

Crema di cavolo rapa aromatizzata all'arancia e acetosella



Mezzi paccheri lisci con cozze, scorfano e infiorescenza di rapa

Panettone classico artigianale con Salsa al Mascarpone oppure L'Angolo del pasticciere

Euro 45 per persona