



Cerimonie al Segnavento

" Una selezione di nostre proposte secondo stagionalità, da
abbinare per menù a 4 o 5 portate
l'essenza classica della nostra ospitalità "

da 68,00 € a persona (bevande e vini inclusi)

Aperitivi

Krapfen salato, sfogliatine alle erbe di campo

Antipasti

CAROSSELLO SEGNAVENTO

(uguale per tutte le stagioni)

Selezione di salumi aziendali, insalata giardiniera, fagottino di sfoglia con asiago e miele, cornetto alle erbe e ricotta, musetto con senape in grani.

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

con accompagnamento di giardiniera e confetture aziendali

SFOGLIA CARAMELLATA

(secondo stagionalità)

Novembre | Gennaio - al radicchio di Treviso, crema e gelato di Grana Padano

Febbraio | Marzo - ai carciofi o spinaci, crema e gelato di Pecorino delle Venezie

Aprile | Giugno - alla cipolla, crema e gelato di Ricotta

Luglio | Settembre - al pomodoro, crema e gelato di Burrata

Settembre | Ottobre - zucca, crema e gelato di Padano
Possibile variante con salsiccia



UOVO

Morbido cotto a bassa temperatura con spuma di patate porri ed accompagnamento stagionale

Primi piatti

LASAGNA

(secondo stagionalità)

Dicembre | Febbraio - al radicchio e ricotta affumicata

Marzo | Maggio - al porro e patate

Giugno | Settembre - pesto di basilico e mandorle | erbe di campo

Ottobre | Novembre - zucca e salsiccia o provola affumicata

Tutto l'anno - al ragù di corte

GNOCCHI DI

(secondo stagionalità)

Dicembre | Febbraio - verza e Morlacco

Marzo | Maggio - ortica e Morlacco

Giugno | Settembre - pomodoro e robiola

Ottobre | Novembre - rapa rossa e Morlacco



RISOTTO

(secondo stagionalità)

Novembre | Gennaio - al radicchio di Treviso, formaggio erborinato

Febbraio | Marzo - alla barbabietola

Aprile | Maggio - agli Asparagi Verdi

Giugno | Settembre - al pomodoro e burrata

Settembre | Ottobre - alla zucca e zenzero

Tutto l'anno - all'alloro e limone

CANNELLONI GRATINATI

(secondo stagionalità)

Dicembre | Febbraio - erbe invernali

Marzo | Maggio - erbe di campo

Giugno | Settembre - zucchine e menta o pomodoro

Ottobre | Novembre - cavolo nero e patate

Tutto l'anno - al ragù di corte

RAVIOLI

(max 30 pax)

Tutto l'anno - d'arrosto o erbette



Secondi Piatti

TERRINA DI MAIALE

salsa d'arrosto agli agrumi, guarnizione di stagione

TERRINA DI AGNELLO

salsa d'arrosto agli agrumi e menta, guarnizione di stagione

ARROTOLATO DI POLLO

salsa d'arrosto guarnizione di stagione

POLLO ARROSTO / IN UMIDO

guarnizione di stagione

GUANCIA DI MAIALE O SPEZZATINO DI PECORA

guarnizione di stagione

PETTO DI POLLO 150 GIORNI

alle spezie guarnizione di stagione



Dolci

BROWNIE AL CIOCCOLATO

TIRAMISÚ

NEW YORK CHEESE CAKE

TORTA DI CAROTE CREMA AL LIMONE

Dolci da Cerimonia

MERINGATA

PAN DI SPAGNA

BAVARESE

AI TRE CIOCCOLATI

LEMON PIE

CAPRESE

