

Tamburello

Esperienze di gusto

Menu aziendale

PROPOSTA 1

aperitivo

Cicchetto , polpettina di vitello e briosce salata
Bollicine e analcolico

antipasto

Bauletto ai cereali imbottito di radicchio di Verona e primo sale del Cansiglio
Prosciutto crudo della Valpollicela
Crudità di valeriana, mandarino e pecorino alle erbe mediche

primi piatti

Risottino mantecato con zucca Delica, acqua di rosmarino e culatello crispy
Tortelli farciti di misto bosco con cremoso di mandorla scura e Padano

secondo piatto

Spalla di vitello in lunga cottura allo spiedo
con patatelle al rosmarino fresco
con spadellata di verdure d'autunno

dessert

Sorbetto agli agrumi naturali IGP
Trionfo goloso di sfoglia, chantilly alla nocciola piemontese e scaglie di cioccolato artigianale

€ 55

Tamburello

Esperienze di gusto

Menu aziendale

PROPOSTA 2

aperitivo

Morbido di vitello, canapes farcito, broscina imbottita
Bollicine e analcolico

antipasto

Flan di polenta e rosmarino, fonduta di parmigiano e tropea candita al vermut
Speck affumicato da noi alle erbe di montagna
Radicchio marinato al limone

primi piatti

Risottino mantecato con Gran capra e radicchio di Treviso e polvere di melograno

piatto di mezzo

Supreme di cappone nostrano su cremoso di sedano rapa e radicchio croccante

secondo piatto

Spalla di vitello in lunga cottura allo spiedo
con patatelle saltate agli odori freschi
con erbette stufate all'olio

dessert

Sorbetto a cucchiaio alla mela nuova
Trionfo morbido di pan di spagna al limone, pera novella e caramello salato

€ 60

Tamburello

Esperienze di gusto

Menu aziendale

PROPOSTA 3

antipasti

Tartar di tonno rosso, pane morbido e frutti rossi
Mousse di avocado, pomodoro fresco e salmone fumè
Branzino marinato da noi, croissant al burro, robiola e spinaci
Sarde in saor di Tropea
Sandwich ai cereali con mantecato di dentice
Cre moso di ceci, capesante, bacon e radicchio
Alicetta marinata, pomodoro concassè e basilico

primi piatti

Riso carnaroli, scampi, radicchio di Castelfranco Veneto e tartufo nero dei Colli Berici
I nostri tortelli farciti con guazzetto di pesce fresco conditi di basilico e datterini al cardamomo

secondo piatto

Branzino di mare e gamberone reale al forno con
novelle taggiasche, fior di capperi e pomodorini confit
Insalate fresche

dessert

Sorbetto a cucchiaio
Trionfo goloso di meringa, lime cocco e ananas

€ 80

Tamburello

Esperienze di gusto

Menu aziendale

AGGIUNTE

Dopo il dolce... per concludere con delizia

Buffet di monoporzioni, frutta e dolci da credenza	€ 10
Alzate di golosi dolcetti e biscottini (serviti al centro del tavolo con il caffè)	€ 5
Open bar drink (pacchetto minimo 100 cocktail)	€ 7

Menu aziendale

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

I menù si intendono compresi di acqua minerale, vini in bottiglia, caffè e le nostre correzioni.

I bambini verranno serviti con il menù scelto per il banchetto ed aggiunto per loro un primo piatto (lasagna al ragù di vitello e manzo) i prezzi a loro dedicati 0/2 gratuiti e 3/8 anni metà prezzo.

Per qualsiasi problema di allergia o intolleranza, faremo le opportune varianti tenendo conto delle esigenze richieste e realizzando proposte mirate.

Per la conferma del suddetto preventivo, si richiede la caparra pari al 10% del totale tutto quello non espressamente scritto non si intende compreso.

Per eventuali defezioni superiori a 2 persone, non comunicate prima dell'arrivo degli ospiti, sarà addebitato il costo intero del menù.

É gradita conferma e sottoscrizione delle suddette condizioni.

Proposta 1: € 55

Proposta 2: € 60

Proposta 3: € 80