

maggio / giugno

May / June



Menu di Nozze

Wedding Menu

n. 1 (carne - meat)

L'aperitivo di benvenuto degli sposi con canapés e piccoli finger food

Welcome drink with canapés and small finger food

Variazioni di antipasto di carne, tartara di Sorana, insalata di castraure, quiche di verdure, petto d'oca, Dobbiaco croccante

Selection of meat starters: Sorana tartar, "castraure" salad, vegetable quiche, goose breast, crispy Dobbiaco cheese

Il superfino Carnaroli "La Fagiana" al parmigiano invecchiato con punte d'asparagi verdi Cimadolmo

Carnaroli Superfine rice "La Fagiana" with aged Parmesan and green Cimadolmo asparagus tips

Il filetto di Sorana in salsa tartufata con primizie di verdure e patate speziate

Sorana beef filet in a truffle sauce with vegetables and spicy potatoes

Il sorbetto al limone e basilico

Lemon and basil sorbet

La torta nuziale

(millefoglie con frutti di bosco e gocce di cioccolato)

The wedding cake

(Millefeuille with berries and chocolate drops)

Il caffè e gli infusi

Coffee and infusions

Piccola Pasticceria

Small pastries

Euro 100,00 per pers.

Inclusi i vini della nostra cantina e la stampa del menu personalizzato

Including wines from our cellar and custom menu printing

