Menù Asparago 3G Prevedello

Percorso degustazione e abbinamento vini inclusi

Angolo di benvenuto

◇ Aperitivo analcolico ◇

◇ Calice di Prosecco Treviso D.O.C. Brut biologico ◇

◇ Cialda croccante di Parmigiano con mousse di asparagi e limone ◇

Antipasti Placè

◇ Asparagi bianchi tiepidi, uovo mimosa, crumble croccante di pane alle erbe ◇

◇ Tortino soffice di asparagi verdi su crema leggera al Grana Padano ◇

Vino in abbinamento

◇ Manzoni Bianco Piave D.O.C. Biologico ◇

Primo Placè

Riso *De Tacchi* affinato 22 mesi mantecato agli asparagi, punte croccanti e polvere di speck ◇

Vino in abbinamento

◇ Manzoni Bianco Piave D.O.C. Biologico ◇

Secondo Placè

◇ Guancia di vitello brasata, crema di asparagi bianchi, punta glassata al burro patate al forno ◇

Vino in abbinamento

◇ Cabernet Sauvignon Trevenezie I.G.T. Biologico ◇

Pre Dessert

◇ Quenelle di sorbetto agli agrumi, estratto freddo di asparago e menta ◇

Dolce

◇ Millefoglie croccante crema diplomatica alla vaniglia e fragola fresca ◇

La Nostra Cantina

◇ Acqua minerale ◇

◇ Caffè ◇

- Presidio Slow Food

- Prodotto Biologico

50 a persona

Menù Baby Under 10

◇ Pasta in bianco o al pomodoro o ragôut ◇

◇ Cotoletta di pollo e patate a spicchi ◇

◇ Dolce ◇

25 a bambino

Villa Wollemborg

··· Eventi & Ristorazione ···

Via Aurelia 2 - 35010 Loreggia (PD) Italia - Cel. 366 89 55 117

www.villawollemborg.com ··· info@villawollemborg.com

È disponibile su richiesta un percorso alternativo per ospiti che non gradiscono gli asparagi. Si prega di comunicarlo al momento della prenotazione.

Menù Alternativo

Percorso degustazione e abbinamento vini inclusi

Angolo di benvenuto

◇ Aperitivo analcolico ◇

◇ Calice di Prosecco Treviso D.O.C. Brut biologico ◇

◇ Cialda croccante di Parmigiano con mousse di ricotta al limone e pepe nero ◇

Antipasti Placè

◇ Uovo mimosa, patata fondente e crumble croccante di pane alle erbe ◇

◇ Tortino soffice di zucchine e cipollotto su crema leggera al Grana Padano ◇

Vino in abbinamento

◇ Manzoni Bianco Piave D.O.C. Biologico ◇

Primo Placè

◇ Riso *De Tacchi* affinato 22 mesi mantecato al burro di malga, polvere di speck e riduzione leggera di fondo di vitello ◇

Vino in abbinamento

◇ Manzoni Bianco Piave D.O.C. Biologico ◇

Secondo Placè

◇ Guancia di vitello brasata, patate al forno e verdure di campo stufate ◇

Vino in abbinamento

◇ Cabernet Sauvignon Trevenezie I.G.T. Biologico ◇

Pre Dessert

◇ Quenelle di sorbetto agli agrumi e menta fresca ◇

Dolce

◇ Millefoglie croccante crema diplomatica alla vaniglia e fragola fresca ◇

La Nostra Cantina

◇ Acqua minerale ◇

◇ Caffè ◇

- Presidio Slow Food

- Prodotto Biologico

50 a persona

Menù Baby Under 10

◇ Pasta in bianco o al pomodoro o ragôut ◇

◇ Cotoletta di pollo e patate a spicchi ◇

◇ Dolce ◇

25 a bambino

Villa Wollemborg

··· Eventi & Ristorazione ···

Via Aurelia 2 - 35010 Loreggia (PD) Italia - Cel. 366 89 55 117

www.villawollemborg.com ··· info@villawollemborg.com