



“ Questa soluzione viene proposta per un ricevimento in piedi nella zona wine bar e viene studiato per stare in piedi con tavoli di appoggio e possibilità di sedersi ma nel concetto aperitivo rinforzato. viene consigliata per un'esigenza più easy e informale ma con grande attenzione alla qualità dei prodotti proposti. ”

Menù per aperitivo rinforzato in piedi

Vino Doc Treviso Az Borgo Molino

Aperitivo con stuzzichini caldi e freddi:

Gran tagliere di salumi di nostra selezione

Focaccia salata all'olio di Nanto con sale di Maldon e rosmarino

Pappa di pomodoro e basilico crudo con olio Extravergine di Nanto

La tempura di verdure dolci e croccanti

Crostone di pane con baccalà mantecato all'olio extravergine

Frittatina cotta al forno alla moda dei Berici con erbe spontanee

Tartare di manzo giovane con la nostra giardiniera all'aceto di mela

Patata di Rotzo spumosa con oliva polverizzata

Primi Piatti

Vino: tai bianco delle Venezie

Mantecato di riso carnaroli al radicchio variegato di Castelfranco e guanciale
croccante di manzo irlandese

Dessert

Degustazione dei nostri dolci al cucchiaio

Prosecco Doc Treviso

Chardonnay Az Nardin

Analcolici

Acqua

28,00€



Proposta n1

“ Questa proposta è studiata per un'esigenza seduta al tavolo, veloce e con buon rapporto qualità prezzo. Quattro portate studiate nella forma e nella consistenza per essere comunque soddisfacente ma con tempi contenuti. ”

Menu'

Antipasto

Tortino di trentin grana cotto a bagnomaria con battuta di erbe spontanee e vellutata di Asiago

Primi Piatti

Mantecato di riso carnaroli al trentin grana e sfilettata di capponi alla salvia

Secondo Piatto

Guancetta cotta a Bassa temperatura su nido di polenta morbida e capponata invernale

Dessert

Meringa e frutta fresca su pan di Spagna in bagna di moscato

acqua vino caffè liquori

stampo menù

Prosecco Doc Treviso
Chardonnay Az Nardin
Cabernet Az Corte Delle Rose
Acqua

35,00€



Proposta n2

“ Questa proposta è studiata nella forma e nei tempi per essere la più completa e articolata delle nostre idee. Grande aperitivo di benvenuto al tavolo, degustazione di due primi piatti con la nostra pasta fresca e risotto; per finire secondo piatto stagionale e dolce. Consigliata per un ottimo convivio essendo molto articolata e completa “

Menù

Vino Doc Treviso Az Borgo Molino

gran aperitivo con stuzzichini caldi e freddi:
focaccia salata all'olio di Nanto
pappa di pomodoretto e basilico
tempura di verdure dolci
polentine con baccalà mantecato all'olio extravergine
crostone di pan dorato con pomodoro e basilico
sfoglia croccante ai semi di papavero
lievitato al lievito madre con senape dolce e crudo Nogara
frittatina al broccolo romano e olio di Nanto
gran tagliere di salumi Nogara con giardiniera tiepida

Primi Piatti

Sauvignon Az Corte delle Rose

Maccheroncino di pasta all'uovo fatto da noi e padellato al ragù di carni bianche (vitello, maiale e cappono)

Mantecato di riso carnaroli superino all'amarone , dadi di Asiago di malga stagionato e radicchio rosso al Merlot

Secondo Piatto

Merlot Az. Nardin

Tenero di vitella cotta a bassa temperatura con nido di verdure di campo

Dessert

Moscato Spumante Az. Borgo Imperiale
Arioso d'uovo con focaccia natalizia al recinto e ristretto al caffè

acqua vino caffè liquori

stampa menù

45,00€



Menù

“ La mia Tradizione e il mio Percorso ”

“ Questa proposta è stata ideata per esigenze di cene gourmet in cui si sceglie di provare un percorso a sette portate con i piatti id carne che raccontano le origini di Dimitri e il suo percorso Gastronomico . Vini di livello, servizio curato e tavolo reale sono le note che contraddistinguono questa scelta”

Antipasti

Vino: Motivo dosaggio zero

Tartare al coltello di vitellone Piemontese con cremoso di uovo e senape dolce con croccante di nocciola e pomodoro cotto in rovere

Spuma di fagioli di lamino con stiletta di cappone francese all'olio crudo

Rocher di fegato grasso alle nocciole e scaloppa al ristretto di anatra dolce con passion fruit

Primi Piatti

Vino: Muller Thurgau Az St Michael Eppan

Tortello al cuore di maialino da latte su letto di carota bianca e salicornia

Mantecato di riso carnaroli con gran ragù di vitello, anitra maiale e faraona ai porcini e finferli

Secondo Piatto

Vino: Merlot Az Hofstater

Tenero di vitella cotta a bassa temperatura con nido di verdure di campo

Dessert

Moscato Passito

Le 5 varianti del cioccolato aspettando Natale

acqua vino caffè liquori

stampa menù

65,00€



Menù " Dall'Adriatico Ai Berici "

" Questa proposta è stata ideata per esigenze di cene gourmet in cui si sceglie di provare un percorso a sette portate con i piatti id pesce che più ci caratterizzano. Vini di livello, servizio curato e tavolo reale sono le note che contraddistinguono questa scelta"

Antipasti

Vino: motivo dosaggio zero

Carpaccio battuto di tonno rosso con croccante di mare, spuma di tamarindo e gel di limone salato

Vellutata di ceci con scampo in saor delicata al muller thurgau e pan dorato polverizzato

Cialda di farina di storo con baccalà mantecato senz'aglio e pomodoro arrostito

Primi Piatti

Vino: Muller Thurgau Az St Michael Eppan
Fagiolo di Lamon con stiletata di merluzzo e oliva polverizzata

Mantecato di riso carnaroli al branzino e rombo su base leggermente acida al sidro di mele

Secondo Piatto

Vino: Sauvignon Az Hofstater
Aria di patata di montagna con polipo cotto 300 minuti in olio cottura e carpaccio di pompelmo rosa

Dessert

Moscato Passito
Le 5 varianti del cioccolato aspettando Natale

acqua vino caffè liquori

stampa menù
80,00€