Antipasti: Crudo di Montagnana su letto di insalatina fresca,
voulevant ai formaggi, crostino di provenzale.

Primi Piatti: Risotto alle spinacine, porcini e Taleggio.
Chitarrini rustici con ragù di pomodorini freschi e basilico.

Primi Piatti: Risotto agli asparagi freschi speck e provola
Bigoli della casa con pioppini e ragù d'oca.

Secondi Piatti: Piatto della Castellana:
Ventaglio di Pavoncella ai profumi di Timo. Crema di Mais.
Nodino di Manzo agli antichi sapori con patate al rosmarino e verdure fritte.

Secondi Piatti: Piatto della Castellana:
Capriolo alla cacciatora con polentina pastissada,
Fesa di vitella alla Tartufara patate al burro fuso verdurine fritte.

Dolce: Personalizzato per l'occasione.

Spumante.
Vini tipici dei colli euganei
acque minerali e naturali.

Caffè.

Euro 29,00

Per personalizzare la vostra festa l'eventuale aggiunta di:
Sorbetto Euro 2,00 - Coprisedia Euro 2,00 - Centrotavola floreale Euro 8,00 cadauno
Buffet di Aperitivi e salati Euro 4,00