

Proposte per Matrimoni



VILLA GIADE

RISTORANTE - B & B

ANTIPASTI

Tentacoli di piovra marinato, pomodoro, humus di ceci, frutti tropicali e crudità

Trancio di ricciola, avocado, cetrioli marinati, pompelmo e miso di soia

Vitello scottato, tonno rosso, capperi e i loro fiori, acciughe del cantabrico, germogli di lattuga

Tartare di manzo Azienda agricola Braga, gelato al mais, cips di semi, caviale di lago, consistenze di scalogno bruciato

Il gambero e le sue forme, sorbetto alla rucola, croccante di Venere, yogurt ed estratto di erbe del nostro orto

La brisaola della nostra valle, gli sciatt di grano saraceno, misticanza di insalatine

Petto d'anatra affumicato, sedano in diverse cotture, mele e noci

PRIMI

Risotto Carnaroli al crescione di fiume, burrata e
battuta di gambero di Mazzara del vallo

Risotto all'astice e la sua bisque, salicornia e mascarpino di Piuro

Bottoni agli asparagi, crema di zafferano, agone e caviale di lago

Maltagliati di grano saraceno, porcini estivi, ragù di quaglia

Strozzapreti con composta di melanzane, pomodoro arrostito,
stracciatella, polvere di peperone Crusco

Agnolotti alle verdure arrostate, jus di cappone,
caprino stagionato e guanciaie

Cappeletti ai funghi, fonduta al Casera, tartufo della costiera dei Cech

Gnocchi al nero di seppia, crema di Shiitake, julienne di calamari

SECONDI

Manzo, fagiolini, speck, rosti di patate, tartufo estivo

Agnello crosta di erbe, patate dolci affumicate, composta di melanzane

Vitello in crepinette, radicchio di Chioggia, spuma di polenta, olandese

Sfoglia di manzo, grano saraceno alle erbe, consistenze di peperoni

Branzino, fave, sedano verde, rafano e novelle al forno

Rombo chiodato, asparagi verdi, la bernese agli agrumi, riso di venere soffiato

Coda d'astice, essenza di Paella, patate allo zafferano e maionese alla Cayenne

Il filetto di Belota, le nocciole del nostro giardino, broccoli arrostiti, ristretto di Nebbiolo

Petto d'anatra laccata al miele di castagno, topinambur, cavolo romanesco

Dessert

Composizione di cioccolato, frutto della passione e croccante di grano

Mousse alla lavanda, spuma e gelato allo yoghurt, cereali e frutti rossi

Sorbetto alla rucola, mousse al the verde, albicocche, meringa allo zenzero

Lamponi e il loro gelato, mousse al caprino Acqua Fracta, acqua di rose

Limone al sale, mousse all'olio d'oliva, sorbetto alle fragole, pepe di Sichuan

Biscottino di Prosto, cioccolato, grappa e caffè

Pesche, panna acida, frutti rossi, meringa al peperoncino

Indivia, mousse al dulce de leche, saraceno soffiato, pomelo

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.