











PROSA®

PROSECCO & ROSA















MENU

In AREA DEGUSTAZIONE Prosecco e Rosè

- Carlo Piccoli "Queldelformajo" della Perenzin Latteria  presenta il formaggio "ProsaRosa"  e la robiola di capra bio abbinati alle salse alla frutta bio Lazzaris di Conegliano 
+ Il Pane di Castelvetro del Panificio Pollesel 
- La Stortina veronese  + Il Pane di Castelvetro del Panificio Pollesel 
- La Pitina  friulana e lo speck della salumeria Lèbon  + Il Pane di Castelvetro del Panificio Pollesel 
- Il "Semifreddo di Alessandro" al lampone 

In RISTORANTE

- Insalatina fredda di Orzo del bellunese , farro, carciofi di Romagna, Salmone selvaggio, olive taggiasche, verdure scottate e pomodorino secco di Puglia.
- Polenta di mais Biancoperla  con Saltarei di Laguna
- Risotto con riso di Grumolo delle Abbadesse  alle zucchine verdi e zafferano, mantecato a vista
- Centrifuga con mela e carota a cura di Dersut con prodotti Natura SI
- Garganelli fatti in casa con ragù di pesce nostrano e zucchine gialle
- Crema di fagiolo di Lamon IGP e piovra del Mediterraneo
- Mix di misticanze e fiori di zucca dorati
- Verdurine di stagione in tempura
- Porchetta al forno  + Il Pane di Castelvetro del Panificio Pollesel 
- Carlo Piccoli "Queldelformajo" della Perenzin Latteria  presenta il Piccolo fiore di Bufala e il formaggio "ProsaRosa" , abbinati alle salse alla frutta bio IT Lazzaris di Conegliano 
- "PanDolce alla frutta" della Pasticceria Fraccaro agli agrumi del Gargano  e vaniglia di Mananara 
- Il Pane di Castelvetro del Panificio Pollesel di Orsago 
- Grappa BIO Roberto Castagner Acquaviti 
- Gelato Rosa 