

*Ristorante "Al Portichetto"*

*Proposta Menu Bianchetto n° 2*

*Aperitivo di benvenuto con staccellini*

*Antipasti*

*Prosciutto crudo di Langhirano*

*Spack del Sud Tirolo*

*Insalata del Portichetto alle mani verdi*

*Crudo ripieno con scamorza e pancetta*

*Crudo di gamberi in letto di peperoni rossi*

*Insalata di ciprie con salame e arisanole fresche*

*Primi piatti:*

*Risotto cremoso saba, scamorze e formaggella di montagna*

*Casuncelli al radicchio con prosciutto croccante*

*Tagliolini al salame e semi di peperone*

*Secondi piatti:*

*Salame Norvegese gratinato al forno con profumi mediterranei*

*Forbette al limone e erbe*

*Fagiolate di poltoso con rucola e pomodorini all'aceto balsamico*

*Coniglio alla nostra maniera con patate di Stivo*

*Contorni*

*Potato arrostito e verdure fresche di stagione*

*Acette di Pannigiano Reggiano*

*Spinaci di frutta*

*Dolci*

*Espresso*

*Vini selezionati della nostra cantina*

*Spumanti Rosè e Bianco - Acqua Minerale*

*Ristorante "Al Portichetto"*

*Proposta Menù Bianchetto n° 1*

*Aperitivo di baccinute con stracchini*

*Antipasti*

*Prosciutto crudo di Langhirano*

*Ravioli di besciamella ai formaggi con aceto balsamico in letto di insalata belga*

*Insalata del Portichetto alle erbe verdi*

*Fagottini di foglia ripiene*

*Frittatina rustica alle verdure*

*Lumache avvolte nella pancetta croccante*

*Primi piatti:*

*Risotto cremoso alla champagne con suglio di Borgogna*

*Tagliatelli freschi con funghi porcini*

*Casarecce di magro con rucola e gnudi al burro spumeggiante*

*Secondi piatti:*

*Controfiletto di polibate in tagliata con rucola e pomodorini*

*Filetto di vitello al forno con mandorle*

*Contorni*

*Patate arroste e verdure fresche di stagione*

*Nocette di Parmigiano Reggiano*

*Macedonia di frutta fresca*

*Dolci*

*Espresso*

*Vini selezionati della nostra cantina*

*Spumante Brut e Arvato - Acqua Minerale*