

# Proposte di menù da Aprile a Luglio 2024

mail: [info@allacampagna.it](mailto:info@allacampagna.it)

via Pranovi nr.52 Trissino (VI)



IL PIACERE DI STARE INSIEME.

[www.allacampagna.it](http://www.allacampagna.it)

## MENU' nr.1 € 45

**Buffet** di aperitivi servito in piedi con una ricca scelta di fritti e frivolezze varie

### AL TAVOLO

#### **Primo Piatto**

Risotto di campo guarnito con fondo al balsamico

Maccheroncini con dadolata di speck fonduta e ragù bianco

Sorbetto al limone

#### **Secondo Piatto**

Tagliatina di manzo basilico e noci

Vitello con erbe contorni assortiti

Dolce Spumante

Caffè

**menù completo**

**per anniversari**

**importanti**

**con un momento di convivialità**

**prima del**

**pranzo-cena**

## MENU' nr.2 € 38

### **Antipasto:**

Spiedino di praga e crema di monte

Lonzino imperiale

Rotolo di Bresaola

Croissant salato

### **Primo Piatto**

Risotto di campo guarnito con fondo al balsamico

Maccheroncini con

dadolata di speck fonduta e ragù bianco

Sorbetto al limone

### **Secondo Piatto**

Tagliatina di manzo basilico e noci

Vitello con erbe contorni assortiti

Dolce Spumante

Caffè

**menù completo**

**per battesimi,**

**comunioni,**

**cresime**

**e anniversari**

**Menù baby 4 a 12 anni composto da: prosciutto cotto -pasta con sughi, cotolette, patate fritte e dolce € 15,00**

**tel. 3356801396**

## MENU' nr.3 € 35

### **Antipasto:**

**Buffet** di aperitivi servito in piedi con una ricca scelta di fritti e frivolezze varie

### al tavolo

#### **Primo Piatto**

Risotto di campo guarnito con fondo di balsamico

Sorbetto al limone

#### **Secondo Piatto**

Vitello con erbe contorni assortiti

Dolce Spumante

Caffè **consigliato a cena**

**per compleanni**

**lauree ecc..**

**Dove il tempo al tavolo è limitato**

**e la cena è**

**accompagnata**

**con della musica.**

**A richiesta può**

**essere seguito**

**da un open bar**

**Per tutti i menù e compreso nel prezzo:**

**Vino: Malbec rosso e Riesling bianco in bottiglia, Spumante, acqua**

**Personalizzazione e stampa dei menù**

**Ripassi in tutte le principali portate**

**Possibilità di variare i menù**

**L'aggiunta di un primo o secondo € 5,00**

## MENU' nr.4 € 32

### **Antipasto:**

Spiedino di praga e crema di monte

Lonzino imperiale

Rotolo di Bresaola

Croissant salato

### **Primo Piatto**

Risotto di campo guarnito con crema di balsamico

Maccheroncini con dadolata di speck fonduta e ragù bianco

### **Secondo Piatto**

Vitello con erbe contorni assortiti

Dolce Spumante

Caffè **menù completo**

**non impegnativo**

**per feste in famiglia**

**e ritrovi**

## **Menù mare e monti**

**euro 48,00**

**S**oncino di gamberetti

**P**esce spada fumè con balsamico al lime

**L**onzino imperiale

**B**resaola farcita

**C**roissant salato

### **Primi piatti:**

**R**isotto al limone con scampi allo zenzero

**M**accheroncini con dadolata di speck e

ragù d'anatra

**S**orbetto al limone

**F**iletto d'orata con pomodorini, olive e tortino gratinato

**V**itello con erbe Verdure di stagione

**D**olce Spumante

Caffè

**SOLO BUFFET € 32**

**minimo 20 ospiti**

**Buffet serale con aperitivi alcolici, analcolici (spriz aperol, spriz campari, hugo) vino, acqua e bibite**

**bar o sala riservata**

con tavoli d'appoggio

**La lista dei pietanze**

**è disponibile presso il**

**locale e può variare**

**secondo la stagione.**

A richiesta può seguire l'open bar (euro 5,00)

con miscelati, pestati e birra

**Menù Vicentino € 38**

### **Antipasti**

**B**accalà mantecato con crema di mais

**S**opressa di Valli con sottaceti

### **Primo Piatto**

**B**igoli con polpa d'anitra

**R**isotto di campo guarnito con fondo al balsamico

### **Secondo piatto**

**B**accalà alla vicentina con polenta di Marano

**V**itello con erbe contorni assortiti

**D**olce Spumante

caffè

**per gustare la tipica cucina vicentina**