

Proposte di menù da Settembre 2024-marzo 2025

mail: info@allacampagna.it

via Pranovi nr.52 Trissino (VI)
www.allacampagna.it

MENU' nr.1 € 45

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

Al Tavolo

Risotto con funghi
di bosco guarnito con
fondo di carciofi e noci
Maccheroncini all'uovo
con polpa d'anatra e
crema cacio e pepe

Sorbetto al frutto
della passione

Realina di maiale
brasata con cipolla di
Tropea e pomodorini
con scorzonera fumè

Bocconcini di vitello
al Sauvignon sfumato
e cubetti di zucca

Contorni assortiti
Dolce Spumante

Caffè
menù completo
per anniversari
importanti

con un momento
di convivialità
prima del
pranzo-cena

MENU' nr.2 € 38

Antipasto:

La sfogliatina farcita
con patate, radicchio
e scamorza affumicata

Primo piatto

Risotto con funghi
di bosco guarnito con
fondo di carciofi e noci

Maccheroni all'uovo
con polpa d'anatra e
crema cacio e pepe

Sorbetto al frutto
della passione

Secondi piatti:

Realina di maiale
brasata con cipolla di
Tropea e pomodorini
con scorzonera fumè

Bocconcini di vitello
al Sauvignon sfumato
e cubetti di zucca

Contorni assortiti
Dolce Spumante

Caffè
menù completo
per battesimi,
comunioni,
cresime
e anniversari

MENU' nr.3 € 35

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

Al Tavolo

Risotto con funghi
di bosco guarnito con
fondo di carciofi e noci

Sorbetto al frutto
della passione

Realina di maiale
brasata con cipolla di
Tropea e pomodorini

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

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

Per tutti i menù e compreso nel prezzo:

Vino: Malbec rosso e Riesling bianco
in bottiglia, acqua Minerale e naturale

Personalizzazione e stampa dei menù
con foto dei festeggiati o logo

Ripassi in tutte le principali portate

Possibilità di variare i menù

MENU' nr.4 € 32

Antipasto:

La sfogliatina farcita
con patate, radicchio
e scamorza affumicata

Primo piatto

Risotto con funghi
di bosco guarnito con
fondo di carciofi e noci

Maccheroni all'uovo
con polpa d'anatra e
crema cacio e pepe

Secondi piatti:

Realina di maiale
brasata con cipolla di
Tropea e pomodorini

Contorni assortiti

Dolce Spumante

Caffè

menù completo
non impegnativo
per feste in famiglia
e ritrovi

Menù mare **e monti**

euro 46,00

Soncino di gamberetti

Pesce spada fumè
con balsamico al lime

La sfogliatina farcita
con patate, radicchio
e scamorza affumicata

Primi piatti:

Risotto al limone con
scampi allo zenzero

Maccheroni all'uovo
con polpa d'anatra e
crema cacio e pepe

Sorbetto al limone

Filetto d'orata con
pomodorini, olive e
tortino gratinato

Bocconcini di vitello
zucca e Sauvignon
Verdure di stagione

Dolce 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 € 36

Antipasti

Baccalà mantecato
con crema di mais
Sopressa di Valli con
sottaceti

Primo Piatto

Bigoli con polpa d'anitra
Risotto con funghi
di bosco guarnito con
fondo di carciofi e noci

Secondo piatto

Baccalà alla vicentina
con polenta di Marano
Realina di maiale
contorni assortiti

Dolce Spumante
caffè
per gustare la tipica
cucina vicentina

