

Menu n. 1

Prosecco, aperitivi analcolici ed alla frutta con piccolo buffet

Prosciutto dolce di San Daniele fichi e melone

Fagottino di pasta sfoglia con fantasia di verdure e crema di Montasio

I nostri ravioli con formadi Frant e noci

Il carnaroli con curry e ragù d'oca

Carrè di maiale agli aromi

Con tortino di patate e formaggio

Sorbetto al limone

Filetto alla Wellington con ristretto al Marsala

Patate al forno e carotine saltate

Torta Nuziale

Caffè e liquori

I vini: Pinot Bianco, Merlot e Cabernet Franc D.o.c. Isonzo

I Feudi Di Romans

Asti Spumante

Menù n. 2

Prosecco, aperitivi analcolici ed alla frutta con piccolo buffet

Fantasia di salumi nostrani

Girello di vitello al fumo su misticanza di verdure fresche

Fagottino di sfoglia ai profumi del bosco

Crespella con fonduta di formaggi

Il Carnaroli zucca e pitina

Filetto di maiale in crosta di sesamo e pepe

Con purea di verze e pancetta croccante

Sorbetto al limone

Coscia di faraona ripiena

Con ratatouille di verdure

Torta Nuziale

Fragole con gelato

Caffè e liquore

I vini: Pinot Bianco, Merlot e Cabernet Franc D.o.c. Isonzo

I Feudi Di Romans e Asti Spumante

Menù n. 3

Prosecco, aperitivi analcolici ed alla frutta

Con piccolo buffet

Insalata di crostacei al vapore

Girello di vitello su verdure croccanti

Maltagliati al ragù di Faraona

Il Carnaroli con zucchine e fasolari

Filetto di Orata in crosta di patate

Con tortino di spinaci

Sorbetto al limone

Filetto di Vitello glassato

Con patate al forno e carotine saltate

Torta Nuziale

Ananas alla fiamma

Caffè e liquori

I vini: Pinot Bianco, Merlot e Cabernet Franc D.o.c. Isonzo

I Feudi Di Romans e Asti Spumante

Menù n. 4

Prosecco, aperitivi analcolici ed alla frutta

Con piccolo buffet

Prosciutto di Sauris

Insalata di seppie con sedano bianco e patate bollite

Scampi al pane erborinato su crema di Borlotti

Crespella con salmone affumicato

Il Carnaroli con carciofi e zotoli

Cjarsons de None

Filetto di Orata in crosta di mandorle dolci

Con spinaci e carotine saltate

Sorbetto

Sella di Vitello glassata con patate al forno

Torta Nuziale

Macedonia di frutta fresca e gelato alla vaniglia

Caffè e liquore

1 vini: Pinot Bianco, Merlot e Cabernet Franc D.o.c. Isonzo

1 Feudi Di Romans e Asti Spumante

Menù n. 5

Prosecco, aperitivi analcolici ed alla frutta

Con piccolo buffet

Prosciutto dolce di San Daniele e ricotta condita alle erbe

Ventaglio di petto d'anatra al fumo con caramello d'aceto Balsamico

Fagottino di pasta sfoglia con asparagi nostrani

Bocuis alla carnica

Straccetti al ragù di Fagiano

Il Carnaroli con gamberi e guanciaie

Filetto di spigola al profumo di boreto

Con polenta al cucchiaio

Sorbetto al limone

Filetto di maiale al lardo di Colonnata in salsa Cabernet

Con patate alla triestina

Crudités di stagione

Torta Nuziale

Crepes Suzettes all'arancia e Grand Marnier con crema gelata

Caffè

I vini: Pinot Bianco, Merlot e Cabernet Franc D.o.c. Isonzo

I Feudi Di Romans e Asti Spumante

Menù n. 6

Prosecco, aperitivi analcolici ed alla frutta

Con piccolo buffet

Il Prosciutto di Sauris

Radicchio di Treviso al forno e praline di formaggio

Cestino di Montasio croccante con polenta e funghi

Crespella con salsiccia nostrana

Straccetti al ragù di capriolo

Il Carnaroli con carciofi e pitina

Guanciale di Vitello glassato

Con carotine e zucchine saltate

Sorbetto al limone

Costolette di Agnello in manto di patate

Con cruditàs di stagione

Torta Nuziale

Frutti di Bosco con gelato

Caffè e liquore

I vini: Pinot Bianco, Merlot e Cabernet Franc D.o.c. Isonzo

I Feudi Di Romans e Asti Spumante

Menù nozze n. 7

Prosecco, aperitivi analcolici ed alla frutta

Con piccolo buffet

Girello di vitello al fumo

Scrigno di pasta sfoglia con ragù agli aromi mediterranei

Toc in braide

Straccetti al ragù di Faraona

I nostri ravioli ai carciofi

Il Carnaroli con radicchio di Treviso e salsiccia

Suprema di Faraona in salsa di pinoli

Con patate al forno e funghi trifolati

Sorbetto al limone

Cervo in casseruola con castagne e polenta

Cruditèes di stagione

Torta nuziale

Macedonia di frutta fresca

Caffè

I vini: Pinot Bianco, Merlot e Cabernet Franc D.o.c. Isonzo

I Feudi Di Romans e Asti Spumante

Menù n. 8

Prosecco, aperitivi analcolici ed alla frutta

Con piccolo buffet

Ventaglio di petto d'anatra al fumo su misticanza di verdure

Scrigno di sfoglia con ragout di faraona all'aroma leggero di Tartufo

Filetto di tonno in crosta di sesamo e pepe

Capesante al lardo su crema di piselli

Bocuis alla carnica

Il Carnaroli con bocconcini di Rana pescatrice

Filetto di Orata in crosta di patate

Con zucchine e carotine saltate

Sorbetto al limone

Filetto alla Wellington con salsa al Tartufo nero e Marsala

Patate al forno e tortino di spinaci

Torta Nuziale

Crepes Suzettes all'arancia e Grand Marnier

Caffè

I vini: Pinot Bianco, Merlot e Cabernet Franc D.o.c. Isonzo

I Feudi Di Romans e Asti Spumante

Menù n. 9

Aperitivo e piccole delicatezze

Antipasti al buffet

Seppie in salsa bianca

Folpi con fagiolini e patate

Gamberetti grana e rucola e gamberetti in rosa

Prosciutto dolce di San Daniele

Mozzarelle fritte

Verdure grigliate, pastellate e pomodorini gratin

Capasanta gratinata

Primi e secondi serviti al tavolo

Crespella agli asparagi

Il carnaroli con gamberi e guanciaie

Scamponi in crosta di pane erborinato su crema di Borlotti

Sorbetto al limone

Filetto alla Wellington con patate duchessa

Cruditèes di stagione

Torta Nuziale

Macedonia di frutta e gelato

Caffè e liquori

I vini: Pinot Bianco, Merlot e Cabernet Franc D.o.c. Isonzo

I Feudi Di Romans e Asti Spumante

Menu n. 10

Prosecco, aperitivi analcolici ed alla frutta

Con piccolo buffet

Zimino di Astice con insalatine croccanti

Scrigno di sfoglia con ragout di faraona all'aroma leggero di Tartufo

Toê in Braide

Le crespelle di Grano Saraceno con fonduta di Fontina Valdostana e Noci

Il Carnaroli mantecato con Carciofi, Porri stufati e Gamberi

Maccheroncini di grano duro con cervo in casseruola e marroni alla salvia

Scamponi in crosta di pane erborinato su purea di Cannellini stufati

Sorbetto Absolut alla Vaniglia

Filetto alla Wellington con salsa al Tartufo nero e Marsala

Patate in timballo

Crudités di stagione

Crepes Suzettes all'arancia e Grand Marnier con crema gelata

Torta Nuziale

Caffè

I vini: Pinot Bianco, Merlot e Cabernet Franc D.o.c. Isonzo

1 Feudi Di Romans e Asti Spumante

1 nostri prezzi

Menù nozze n. 1 € 65,00

Menù nozze n. 2 € 73,00

Menù nozze n. 3 € 73,00

Menù nozze n. 4 € 78,00

Menù nozze n. 5 € 78,00

Menù nozze n. 6 € 78,00

Menù nozze n. 7 € 78,00

Menù nozze n. 8 € 91,00

Menù nozze n. 9 € 91,00

Menù nozze n. 10 € 98,00

1 prezzi si intendono comprensivi di bevande in ragione di una bottiglia di vino D.o.c. ogni 2 persone ed acqua gassata.

Addobbi floreali esclusi

Diritti Siae esclusi Servizio ed Iva compresi

Servizio Sommeliers € 6,00 a persona

Copriedia € 5.00 a persona

Per servizio in catering esterno + 20% del prezzo del singolo menù.



In omaggio agli sposi che sceglieranno il nostro ristorante servizio limousine con autista.