

Menù "Arena"

Buffet di Aperitivi ed Antipasti

Crocanti verdure di stagione in tempura di farina di riso

Sfizziosità salate fritte

mozzarella in carrozza, olive all'ascolana

Dal mare:

code di mazzancolle e bocconcini di baccalà in tempura alle erbe

Tartellette salate di pasta brisée

al tartufo e nocciola, al pistacchio e caviale di trota

Cornetti alla crema pasticceria salata

speck d'oca e polvere d'olive, ricotta al basilico e trota affumicata

Scaglie di Grana Padano riserva speciale "Senior 20"

Mostarda piccante modenese

a pezzettoni, marmellate e miele d'acacia

Finger food

di pesce, carne e verdura in nove tipologie

Selezione di tagliere di salumi pregiati della Pianura Padana:

culatello affinato al Ripasso, coppa Valeggiana, pancetta tesa alle erbe di montagna, soppressa dei Lessini con aglio, giardiniera agrodolce di verdure

Schizzotto al prosciutto crudo

focacce di patate alle diverse farciture, grissini stirati a mano

Primi Piatti

Risotto all'asiago e rosmarino

con guanciale di maialino croccante

Turbante di crespella mediterranea

con ricotta, mozzarella di bufala, melanzane al funghetto, pomodorini confit e punti di basilico

Secondo Piatto

Scaloppata di vitella da latte

su rustico di patate arrostiti accompagnata da baby ortaggi (carotine, finocchietto, pannocchia)

Sorbetto al cucchiaino

Tutti frutti con meringa sbriciolata e semi di papavero

Dolce nuziale

 della pasticceria "Antoniazzi"

Caffè 100% arabica

accompagnato da piccola biscotteria

Vini

All'aperitivo

Durello Brut Charnat "Torre dei Vescovi"
Cocktail analcolici e succhi

In tavola

Gambellara "Vitevis"
Pinot Nero "Vitevis"

Brindisi Nuziale

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore "Tenuta Degli Ultimi"
Moscato d'Asti DOCG "Mongioia"



TENUTA
SAN MARTINO

Piatti alternativi ... MENU' "ARENA"

Primi Piatti

Risotto al salmone dei fiordi
con fedine nuziali dorate sfumate al Franciacorta

Risotto con pesto ai fiori di zucca e burrata pugliese

Risotto allo zafferano con speck d'oca
e guazzetto di arance glassate

Paccheri avvolti nel crudo dolce
con ricotta fresca, spinacino e noci

Gnocchetti con trilogia di asparagi
e guanciale croccante (aprile - maggio)

Secondi piatti

Lingotto di controfiletto di manzetta Prussiana
su battuto di taggiasche, rosmarino e olio del Garda
con involtino croccante di caponata di verdure dal cuore di bufala

Filetto di maialino con salsa alla senape antica
e bacche di pepe rosa su rustico di patate con purea di rapa rossa e baby ortaggi

Sella di maialino da latte croccante laccata al miele
accompagnata da patata al basilico

Ombrina al forno su appoggio di verdure orientali
e patata novella al sale con crema di formaggio fresco



**TENUTA
SAN MARTINO**