



## *La banchettistica del Segnavento*

"La nostra proposta classica per la vostra giornata speciale.  
Che si tratti di una ricorrenza, di un traguardo  
personale, del battesimo di un figlio o di un keypoint aziendale  
saremo al vostro fianco per rendere la giornata memorabile"

UNA SELEZIONE DI PROPOSTE SECONDO STAGIONALITÀ DA ABBINARE PER MENÙ A 4 O 5 PORTATE, L'ESSENZA CLASSICA DELLA NOSTRA OSPITALITÀ.

## Aperitivi

Canapè stagionali, sfogliatine alle erbe di campo (uguale per tutte le stagioni)

## Antipasti

### CAROSSELLO SEGNAVENTO

Selezione di salumi aziendali, insalata giardiniera, fagottino di sfoglia con asiago e miele, cornetto alle erbe e ricotta, musetto con senape in grani. (uguale per tutte le stagioni)

### SFOGLIA CARAMELLATA

(secondo stagionalità)

*Novembre | Gennaio* - al radicchio di Treviso, caldo e freddo di Padano

*Febbraio | Marzo* - ai carciofi o spinaci, caldo e Freddo di Morlacco

*Aprile | Giugno* - alla cipolla, caldo e Freddo di Ricotta

*Luglio | Settembre* - al pomodoro, caldo e freddo di Burrata

*Settembre | Ottobre* - ai funghi, caldo e freddo di Padano

### TARTELLETTA

all'uovo con verdure di stagione, gelati ricotta e limone. Possibile variante con salsiccia (uguale per tutte le stagioni)

### MUSETTO

di suini aziendali, in crosta di pane oppure con salsa al prezzemolo, rafano, senape in grani. (uguale per tutte le stagioni)

### VELLUTATA DI VERDURE

(secondo stagionalità)

*Novembre | Marzo* - di patate con uovo pochè e pecorino delle Venezie

*Aprile | Giugno* - di piselli con cialda di pane croccante e formaggio caprino.

*Luglio | Settembre* - di pomodoro con cialda di pane croccante e burratina locale

*Settembre | Ottobre* - di zucca con ricotta salata



# Primi piatti

## LASAGNA

(secondo stagionalità)

**Novembre | Gennaio** - al radicchio di Treviso e ricotta affumicata

**Febbraio | Marzo** - ai cipollotti e Montasio

**Aprile | Giugno** - agli asparagi verdi ed Asiago

**Luglio | Settembre** - al pesto di basilico e mandorle

**Settembre | Ottobre** - alla zucca e provola affumicata

**Tutto l'anno** - al ragù di cortile

## QUASI LASAGNA

(montata al momento)

Al ragù d'anatra tagliato a coltello o variazione di verdure di stagione (uguale per tutte le stagioni)

## GNOCCHI DI RICOTTA FIORETTA

(secondo stagionalità)

**Novembre | Gennaio** - al radicchio di Treviso e ricotta affumicata

**Febbraio | Marzo** - ai carciofi

**Aprile | Giugno** - ai piselli e spinaci

**Luglio | Settembre** - alle zucchine dell'orto

**Settembre | Ottobre** - alla zucca e provola

## RISOTTO

(secondo stagionalità)

**Novembre | Gennaio** - al radicchio di Treviso, formaggio erborinato

**Febbraio | Marzo** - alla barbabietola

**Aprile | Giugno** - agli Asparagi Verdi

**Luglio | Settembre** - al pomodoro e burrata

**Settembre | Ottobre** - alla zucca e zenzero

**Tutto l'anno** - all'alloro e limone



## TAGLIOLINI GRATINATI

di pasta all'uovo, con ragù classico o verdure di stagione su fonduta di Grana Padano (uguale per tutte le stagioni)

## RAVIOLI

fatti in casa con farcitura d'arrosto o magro ed erbe di campo (uguale per tutte le stagioni)

## Secondi piatti

### MAIALINO

cotto a bassa temperatura e contorni di stagione

### GUANCIA DI MANZO

brasato al vino rosso e contorni di stagione

### POLLO 150 GIORNI

laccato al miele e spezie e contorni di stagione

### ARROSTO DI VITELLO

al forno, con rosmarino e contorni di stagione

### POLLO DI CORTILE

in condivisione e contorni di stagione

### LESSO ESTIVO

di manzo con salsa tartara e contorni di stagione

### CONTORNI

(secondo stagionalità)

**Novembre | Gennaio** - radicchio di Treviso, fagioli Uccelletto, variazione di verdure

**Febbraio | Marzo** - carciofi, verdure gratinate, fagioli Uccelletto

**Aprile | Giugno** - asparagi, variazione di verdure

**Luglio | Settembre** - pomodori gratinati, caponata, variazione di verdure

**Settembre | Ottobre** - carciofi, verdure gratinate, fagioli Uccelletto

**Tutto l'anno** - patate al forno



# Dolci

TORTA DA CERIMONIA

TORTA DI MELE

crema alla vaniglia

LEMON PIE

con meringa all'italiana

CROSTATINA

alla frutta fresca

CREME BRULEE

alla vaniglia

TORTA AL CIOCCOLATO

panna fresca

MOUSSE AL CIOCCOLATO

frutti di Bosco

