



## *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, crema e gelato di Grana Padano

**Febbraio | Marzo** - ai carciofi o spinaci, crema e gelato di Pecorino delle Venezie

**Aprile | Giugno** - alla cipolla, crema e gelato di Ricotta

**Luglio | Settembre** - al pomodoro, crema e gelato di Burrata

**Settembre | Ottobre** - ai funghi, crema e gelato di Grana 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** - al Porro e Patate

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

**Giugno | 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 - max. 30 pax)

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 o 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 | Maggio** - agli Asparagi Verdi

**Giugno | 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

(max. 30 pax)

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

## GNOCCHI

(montata al momento - max. 30 pax)

*Gennaio* | *Marzo* - di verza e Morlacco

*Febbraio* | *Marzo* - di barbabietola e Taleggio

*Aprile* | *Giugno* - di ortica e pecorino delle Venezie

*Luglio* | *Settembre* - di pomodoro e Burrata

*Settembre* | *Ottobre* - di zucca e Provola

*Tutto l'anno* - di patata al burro e salvia o al ragù di cortile

## Secondi piatti

### MAIALINO

cotto a bassa temperatura

### BRASATO DI MANZO

al Valpolicella

### POLLO 150 GIORNI

laccato al miele e affumicato

### LACCETTI DI FARAONA

In salsa "Pevarada"



## POLLO DI CORTILE

al forno, servito in condivisione

## FETTINE DI MAIALE

al latte

## VEGETALE

*Novembre | Gennaio* - radicchio brasato e formaggio erborinato

*Gennaio | Marzo* - cicoria e formaggio erborinato

*Aprile | Ottobre* - sfoglia di primizie dell'orto e ricotta

## CONTORNI

In condivisione secondo stagionalità

## 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



# Menù assaggi

LA NOSTRA PROPOSTA PIÙ CONVIVIALE, PENSATA COME UN GRANDE APERITIVO ED ANTIPASTO, PERFETTA SIA AL TAVOLO CHE A BUFFET.

## Aperitivi

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

## Apertura

Selezione di Salumi aziendali

Insalata giardiniera

Caciotte artigianali con confetture

Porchetta di suino aziendale

Musetto con senape in grani

Fagottino di sfoglia con asiago e miele

Cornetto alla ricotta ed erbe di campo

Focaccia / Mini Quiche / Torta salata agli ingredienti di stagione

## Primi piatti

Secondo proposta stagionale

## Dolce

Torta da cerimonia oppure dolce da lista

Il menù è proposto a partire da

50,00 euro a persona (incluse bevande)

