



Trattoria al Paradiso



Menù Nuziale

(esempio)

* * *

BENVENUTO DEGLI OSPITI IN GIARDINO

Carpaccio di cervo con salsa tartara
Bignè caldi ai funghi porcini
Frico croccante
Frico morbido
Torta salata alle verdure
Crema di caprino artigianale alle erbe fini
Mini toast senapati
Frittata alle erbe aromatiche
Vitello tonnato
Tacchinella affumicata e crema di anice stellato

L'isola della Berkel

Il Prosciutto di San Daniele Gran Riserva sulla Berkel
con lunghi grissini croccanti caserecci

Banco delle salsine

Crema di melanzane e pomodorini
Cuoricini di carciofi e guancialetto
Crema di peperoni dolci gialli e rossi
Crostini di pane croccante

Showcooking

Vellutata e tortino di zuccina con il suo fiore

Al barbeque

Preparazione al barbeque di Guancialetto scottato
con pane dolce al sesamo



Trattoria al Paradiso



Drink Point

Il Prosecco di Valdobbiadene
Sauvignon COF
Aperitivi analcolici
Aperitivi leggermente alcolici
Soft drinks
Succhi di frutta

SI PROSEGUE AL TAVOLO CON...

Primi piatti

Vellutata tiepida di basilico con timballo di orzo e petali di rosa
Risotto alle erbe aromatiche con chips di pancetta croccante e ricotta affumicata

Sorbetto

Sorbetto allo zenzero e lemon curd

Secondo

Tagliata di roastbeef di scottona scozzese allo spiedo,
profumata con bacche di mirto e ginepro

Contorni

Tortino cremoso di patate
Julienne di verdure estive

Banco degustazione formaggi

Tavolo selezione di formaggi di diverse stagionature e tipologie,
abbinato a miele artigianale e mostarde di frutta e verdura fatte in casa,
con cesto di pane caldo con uvetta passa, noci e cipolla



Trattoria al Paradiso



Dessert a lume di candela

Millefoglie alla crema

Caffè

Arabica Gran Aroma

Vini in abbinamento

Tocai Friulano - Colli Orientali del Friuli

Uvaggio Bordolese - Collio

Verduzzo - Ramandolo

Grappa Nonino