

Al Pellegrino

BAR RISTORANTE

menù gruppi organizzati

€. 20,00

primo piatto
secondo piatto e contorno
dessert
vino, acqua e caffè

€. 22.00

antipasto
primo piatto
secondo piatto e contorno
dessert
vino, acqua e caffè

Potete comporre il vostro menù scegliendo tra le proposte elencate di seguito:

antipasti:

alla veneta con sopressa vicentina, polenta e funghi
all'italiana con affettati e formaggi del territorio
sformatino su fonduta di Asiago

primi piatti:

lasagne al forno con ragù di carne
risotto di stagione
pennette con verdure di stagione o al ragù

secondi piatti:

scaloppine alle erbe
lonzino tiepido cotto a bassa temperatura
spezzatino di manzo on polenta

contorni:

patate fritte
verdura cotta
fagiolini

dessert:

torta della nonna
strudel di mele
torta al cioccolato

Vi ricordiamo che i commensali prenotati e confermati il giorno precedente saranno tutti addebitati

Verranno approntati specifici menù per le intolleranze solo se prenotati specificatamente

Ogni variazione al menù prenotato richiesta al tavolo verrà addebitata come da menù alla carta del ristorante

Su richiesta possiamo proporre un menù degustazione baccalà a prezzo da definire:

- Antipasto di baccalà mantecato su vele di polenta fritta
- Primo piatto di ravioli di baccalà ripassati con burro chiarificato
- Secondo di baccalà alla vicentina con polenta
- Dessert di millefoglie con crema e scaglie di cioccolato
- Vino acqua e caffè