



PROPOSTE MENU' PRIMAVERILI 2026 **Per un numero minimo di 10 persone**

Paste fresche di nostra produzione

PROPOSTA MENU N° 1

APERITIVO : VISITA ALLA CANTINA oppure IN TERRAZZA ALL'ESTERNO
con degustazione vini , cocktail analcolico e sfiziosità

ANTIPASTO SERVITO AL TAVOLO:

Millefoglie salata e scomposta farcita con misto bosco di funghi con fonduta di Monte Veronese e prosciutto crudo di Langhirano

BIS DI PRIMI PIATTI:

Risotto agli asparagi con pancetta croccante
Bigoli al torchio con ragout d'anatra e verdure croccanti

BIS DI SECONDI PIATTI:

Filetto di maialino in porchetta su caponata di melanzane e menta guarnito con salsa alla Provenzale (panna, senape, pepe verde)
Tagliata di Angus alla brace con olio extravergine di Mezzane
Contorni di stagione in abbinamento

DESSERT: a scelta tra l'elenco di seguito indicato
torte di nostra produzione oppure
torta di pasticceria con decorazione a Vs. piacere

Caffè e correzioni

BEVANDE:

Acqua minerale naturale e frizzante
Vini tipici locali in abbinamento

Prezzo menu a persona a Euro 65,00 IVA E BEVANDE INCLUSE
Servizi Extra per rendere il vostro tavolo da cerimonia proponiamo:
centrotavola di fiori a partire da 40 €

stampa menu personalizzato con data, nome e cerimonia 70 €

I nostri sommelier saranno a disposizione per suggerirvi ulteriori abbinamenti di vino con le portate da voi scelte

PROPOSTA MENU N° 2

BUFFET DI Ricchi APERITIVI:

VISITA ALLA CANTINA oppure IN TERRAZZA ALL'ESTERNO

Degustazione vini , cocktail analcolico e selezione di stuzzichini sfiziosi
fritture, tramezzini, sfogliatine, pezzi di grana,
focaccia casereccia e soppressa veneta

BIS DI PRIMI PIATTI:

Risotto all'Amarone Monte Veronese e bruciatini di tastasal
Gnocchetti di patate fatti in casa al cacio pepe

SECONDO PIATTO:

Roast Beef all'inglese tiepido con patate aromatizzate al rosmarino
e olio extravergine d'oliva di Mezzane
Contorni di stagione in abbinamento

DESSERT: a scelta tra l'elenco di seguito indicato
torte di nostra produzione oppure
torta di pasticceria con decorazione a Vs. piacere

Caffè correzioni

BEVANDE:

Acqua minerale naturale e frizzante
Vini tipici locali in abbinamento

BEVANDE:

Acqua minerale naturale e frizzante
Soave – Valpolicella . Moscato naturale d'Asti - Prosecco di Valdobbiadene

Prezzo menu a persona a Euro 60,00 IVA E BEVANDE INCLUSE
Servizi Extra per rendere il vostro tavolo da cerimonia proponiamo:
centrotavola di fiori a partire da 40 €
stampa menu personalizzato con data, nome e cerimonia 70 €

I nostri sommelier saranno a disposizione per suggerirvi ulteriori abbinamenti di vino
con le portate da voi scelte

PROPOSTA MENU N° 3

APERITIVO VISITA ALLA CANTINA ENOTECA

Degustazione vini , cocktail analcolico e stuzzichini sfiziosi
Tagliere di salumi con gnocco fritto e giardiniera focaccia casereccia
di ns produzione

PRIMO PIATTO:

Reginette di rapa rossa al petto d'oca affumicato

SECONDO PIATTO:

Maialino lattonzolo allo spiedo con cotenna croccante e demiglasse di cottura
Contorni di stagione in abbinamento

**DESSERT: a scelta tra l'elenco di seguito indicato
torte di nostra produzione oppure torta di pasticceria**

Caffè e correzioni

BEVANDE:

Acqua minerale naturale e frizzante
Vini tipici locali in abbinamento

Prezzo menu a persona a Euro 55,00 IVA E BEVANDE INCLUSE
Servizi Extra per rendere il vostro tavolo da cerimonia proponiamo:
centrotavola di fiori a partire da 40 €
stampa menu personalizzato con data, nome e cerimonia 70 €

**I nostri sommelier saranno a disposizione per suggerirvi ulteriori abbinamenti di vino
con le portate da voi scelte**

**Per i baby dai 3 ai 10 anni
si puo' chiedere e servire cio' che preferiscono in quel momento
oppure
creare un menu per loro con**

aperitivo

Pasta al ragout oppure al pomodoro

Nuggets di pollo con patatine fritte kec e mayo

dolce ,bibite

a baby Euro 40,00

Rimaniamo a disposizione per informazioni e chiarimenti, in attesa di Suo gentile riscontro.

Mezzane di Sotto

Martina Elponti
Ristorante Enoteca Bacco d'Oro

PROPOSTA DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE

Cheese cake con marmellata ai frutti di bosco

Crostata alla gianduia con gocce di cioccolato bianco

Crostata con frutta fresca di stagione

Torta di mele con crema alla vaniglia

Semifreddo alla vaniglia con salsa di cioccolato

Fantasia di frutta fresca

Sorbetto con frutta di stagione

PROPOSTA TORTA DI PASTICCERIA

Millefoglie allo stracchino con gocce di cioccolato

Italiana (millefoglie con pan di spagna con liquore e crema pasticcera)

Meringata alle creme e cioccolato

Meringata ai frutti di bosco e fra-
gole

Mousse alla vaniglia e frutto della passione con gelè di lampone
ricoperta di cioccolato bianco decorata con granella di lampone

Saint Honoré alle creme

Saint Honoré alla frutta

Mousse ai tre cioccolati

Bavarese yogurt e frutti di bosco

Bavarese alla nocciola e cioccolato fon-
dente

Bavarese con cioccolato al latte e caramello

Crostata di frutta con base pasta frolla o pan di spagna

Bignolata alle creme

Pan di spagna farciti con crema (gusto a scelta) ricoperta di pasta di mandorle

Torta mimosa

Profiteroles