

## MENU DE CARNES

Montaremos a parte externa utilizada como buffet em pé, guarda-sóis e poltronas com diversas áreas de estar, estações com mesas e toalhas flandra brancas

Como alternativa à toalha de mesa branca, estão disponíveis toalhas de mesa verde-sálvia por um custo adicional de 1€ por lugar.

### O buffet em pé inclui:

#### CANTO DA BARRA

Copone com vinhos brancos da casa tranquilos e espumantes,  
vinhos tintos, aperitivos não alcoólicos e águas

#### CANTO DO BUFFET DE ENTRADAS - 10 A ESCOLHER:

- Mini caprese em copo
- Carolinas recheadas com queijo creme Alpigiana e speck ou cubos de abóbora
- Brioche com 4 cereais recheado com salame, rúcula e maionese
- Focaccia recheada com alface, fiambre e tomate
- Copinhos de salada de frango com aipo crocante
- Tábua de quatro queijos
- Legumes empanados
- Flores de abobrinha fritas
- Almôndegas de frango com salada e tártaro ou molho béarnaise
- Nuggets Montasio e cogumelos porcini
- Bolas de arroz
- Panzerotti com tomate e mussarela
- Mini quiches com legumes
- Carpaccio com atum em palito
- Presunto San Daniele em morse com croutons
- Presunto triestino cozido com faca
- Porchetta grelhada com croutons de pão macio
- Travessa com carne salgada e lascas de parmesão
- Pequena bresaola recheada com ricota e rúcula

A mesa do Serra di Dino será decorada com toalhas de damasco branco, guardanapos de tecido, talheres de aço e individuais de cerâmica branca ou vidro.

Como alternativa à toalha de mesa branca, estão disponíveis toalhas de mesa verde-sálvia por um valor adicional de 2€ por lugar.

Mesas de madeira sem toalhas e cadeiras também estão disponíveis por um valor adicional de 2€ por lugar.

# Entradas e primeiros pratos

## ENTRADA: 1 DE ESCOLHA SERVIDO NA MESA

- Bife fumado caseiro sobre salada mista e legumes agridoceces
- Grana Frico com almôndegas macias, fondue e cogumelos
- Flan de brócolos/Flan de curgete/Flan de abóbora/Acompanhamento com creme Montasio e carnes frias frescas ou desidratadas
- Beringela à parmigiana em cestinha de massa filo
- Carpaccio de carne com rúcula, lascas de Grana e tomate-cereja desidratado

## RIMEIRO: 2 DE SUA ESCOLHA SERVIDOS À MESA

- Risoto com ervas do campo e castelmagno ou robiola
- Risoto com creme de alcachofra, pinhões torrados e pitina
- Risoto com açafraão e linguíça desengordurada
- Risoto com aspargos e San Daniele cru
- Risoto com taleggio e espargos verdes e nozes
- Gnocchi com pesto de manjerição, tomate-cereja escaldado e ricota fumada
- Crepes recheados à escolha de cogumelos, legumes e courgette, acelgas, radicchio de Treviso, brie ou outro queijo, acompanhados de carne curada

UM SORBET DE LIMÃO OU SORBET DE MANJERICÃO  
SERÁ SERVIDO ENTRE O PRIMEIRO E O SEGUNDO

# Segundos Lados e Sobremesas

## SEGUNDO: 1 DE ESCOLHA SERVIDO À MESA

- Medalhão de Porco com Pimenta Verde
- Lombo de porco grelhado envolto em bacon fumado e um ramo de salada mista
- Rosbife fatiado com aromas
- Filetes de vitela com cogumelos porcini
- Peito de pato cozido a baixa temperatura em salada e sua redução
- Filete ou pá de vitela assada em crosta de focaccia, clássica ou com massa folhada

## ACOMPANHAMENTOS: 2 DE SUA ESCOLHA SERVIDOS À MESA

- Espinafre na manteiga
- Ervilha manteiga
- Abobrinha frita
- Vegetais grelhados
- Batata assada
- Batata duquesa
- Caponata de legumes
- Inveja belga refogada
- Acelga gratinada
- Salada mista
- Tomates gratinados
- Alcachofras na frigideira

## SOBREMESA: 1 DE SUA ESCOLHA SERVIDA À MESA

- Bolo Semifreddo com frutos silvestres ou chocolate em forma redonda ou rectangular
- Millefeuille com creme chantilly e lascas de chocolate ou molho de frutos silvestres
- Bolo Clássico com Pão de Ló de Creme Chantilly, rectangular ou redondo ou com chão decorado à escolha

# Buffet de Frutas e Doces

## BUFFET DE FRUTAS 1 TIPO À ESCOLHA ENTRE:

- Espetadas com mix de frutas
- Frutas fatiadas dispostas em bandejas de vidro

## BUFFET DE DOCES 3 TIPOS À ESCOLHA ENTRE:

- Pastelaria em miniatura
- Doces em frascos
- Amêndoas açucaradas em altos degraus de vidro iluminados com LEDs
- Chocolate e Rum

Café com correções, água e vinhos da nossa adega à mesa

## CANTO DE BAR ILUMINADO PARA COQUETÉIS NO FINAL DA NOITE

No consumo: 7,00€ por peça

Preço € 130,00. por adulto IVA incluído

Menu Infantil Preço 40,00€. incluindo acesso ao buffet de entradas e sobremesas, primeiro e segundo prato à sua escolha.

**OS PREÇOS NÃO INCLUEM O ALUGUEL DE VILLA BORNANCINI**