

CENE IN PALAZZO BARONALE 2022

con menu degustazione giornaliero
a 5 portate

Saluto della cucina | zuppa | primo | secondo | dessert

€ 45,00 bevande escluse
E' richiesta la prenotazione

*Alternative per vegetariani e intolleranze
da citare alla prenotazione*

Menu bimbo Euro 23,00 piatto unico e dolce
Menu bambino Euro 28,00 pasta, cotoletta, dolce

CENA DI GIOVEDÌ 28 LUGLIO

Fiore di Parma con perla di melone

Crema fredda di zucchine e menta

Fagottino morbido alle erbe fini e Vezzena

Cartoccio di mare con verdure al vapore

Sorbetto al sambuco e lime

CENA DI VENERDÌ 29 LUGLIO

Trota en saor

Crema di carote della val di Gresta
con pane croccante

Casarecce fatte in casa
con gamberi, zucchine

Giambonetto di faraona alle prugne di Drò
con selezione di verdure alla brace

Semifreddo alla nocciola e amarene

CENA DI DOMENICA 30 LUGLIO

Coppetta di pinzimonio
con Humus

Carpaccio di salada
con scaglie di Grana

Mezzemaniche Felicetti
della Val di Fiemme
con ragù vegetariano e olio al Basilico

Pepite di pollo al curry
con timballo di riso basmati
*piatto dedicato alle origini indiane
di Jiddu Krishnamurti*

Crema fredda all'arancio con pistacchio

CENA DI LUNEDÌ 31 LUGLIO

Piccola insalata di mare
cotta al vapore

Crema al pomodoro
con olio al basilico

Tagliatelle fatte in casa
ai finferli in cialda di speck croccante

Lasagnetta di lavarello del Garda
con verdure croccanti

Panna cotta agli agrumi del Garda