

MENU'
NOZZE
AUTUNNO/INVERNO

I Ronchi

R I S T O R A N T E





MENU' NOZZE
AUTUNNO/INVERNO 1

Aperitivo

Alcolico ed analcolico con rinfresco a base di tortini salati,
olive ascolane, foglie di salvia fritte

Antipasti

Polenta calda, soppressa funghi e grana

Primi piatti

Risotto zucca e porcini, pappardelle al ragù casareccio

Secondi piatti

Tagliata di manzo con rucola e grana, fagiano in agrodolce

Contorni

Misti di stagione

Sorbetto agli agrumi

Frutta di stagione e frutta secca

Torta nuziale

Vini e spumanti dei Colli Euganei

Caffè con correzione al carrello

I Ronchi
RISTORANTE



MENU' NOZZE
AUTUNNO/INVERNO 2

Aperitivo

Alcolico ed analcolico con rinfresco a base di funghi freschi,
tortini salati, olive ascolane, foglie di salvia frita

Antipasti

Torta salata, prosciutto d'oca, polenta funghi e grana

Primi piatti

Risotto alle castagne, agnolotti con ripieno di zucca e conditi
con salsa di funghi

Secondi piatti

Tagliata rucola e grana, faraona aromatizzata con agrumi e lavanda

Contorni

Misti di stagione

Sorbetto al limone

Frutta di stagione

Torta nuziale

Vini e spumanti dei Colli Euganei

Caffè con correzione al carrello

I Ronchi
RISTORANTE



MENU' NOZZE
AUTUNNO/INVERNO 3

Aperitivo

Alcolico ed analcolico con rinfresco a base di formaggi, tortini salati, olive ascolane, foglie di salvia frita

Antipasti

Antipasto con tortino salato alla crema di zucca e funghi e lardo di colonnata

Primi piatti

Risotto al radicchio di Treviso, bigoli al ragù d' anitra

Secondi piatti

Maialino allo spiedo, fagiano al forno, papero ripieno di carni e verdure

Contorni

Misti di stagione

Sorbetto al limone

Frutta di stagione e frutta secca

Torta nuziale

Vini e spumanti dei Colli Euganei

Caffè con correzione al carrello