Menù Terra: 40€

Tagliere di salumi piacentini
e gnocco fritto

Riso carnaroli selezione “Salera”
mantecato con punte di asparago
rosmarino e burrata

Filetto di maialino bardaato con speck,
salsa al chianti classico e
tortino di patate e broccoli

Mini Sacher torte con
crema di cioccolato bianco

Acqua frizzante San Pellegrino
Acqua naturale Panna
Vino bianco Pinot Veneto
Vino rosso Bardolino
Cardonnay
Caffè

Escluso tutto quello non espressamente indicato nel menù.

Minimo garantito 15 persone

LA VETRATA

Menù Mare: 50€

Battuta di tonno pinna gialla, maionese al lime, pepe rosa e pomodorini confit

---

Paccheri con ragù di gamberi, basilico e datterini gialli

Trancetto di pesce spada su crema di zucchine e verdurine di stagione

---

Delizia la limone o Torta Cerimonia

AAcqua frizzante San Pellegrino
Acqua naturale Panna
Vino bianco Pinot Veneto
Vino rosso Bardolino
Cardonnay
Caffè

Escluso tutto quello non espressamente indicato nel menù.

Minimo garantito 15 persone

LA VETRATA

Menù MIX : 60€

Culatello di Zibello, strolghino e gnocco fritto

Carpaccio di salmone della casa con salsa alla rucola e battura di Granny Smith

---

Riso carnaroli selezione “Salera” mantecato con gambero del mediterraneo, pomodorini confit e burrata

---

Sorbetto al limone

Filetto di vitello con patate e carciofi

Dessert

Acqua frizzante San Pellegrino
Acqua naturale Panna
Vino bianco Pinot Veneto
Vino rosso Bardolino
Cardonnay
Caffè

Escluso tutto quello non espressamente indicato nel menù.

Minimo garantito 15 persone

LA VETRATA

Menù Bimbo : 25€

Affettato di prosciutto crudo,
prosciuto cotto e salame

Pasta in bianco pomodoro / ragù

Cotoletta alla Milanese
con patatine fritte

Dessert

Escluso tutto quello non espressamente indicato nel menù.

LA VETRATA