



Menu aziende #UNO

Aperitivo di ricevimento

Amouse bouche con bollicine di Valdobbiadene

Antipasto

Lonzino di maiale affumicato al faggio con
insalata di farro e caprino Amaltea

Primo piatto

Strozzapreti con ragout di fagiano e erba cipollina

Secondo piatto

Reale di vitello cbt con salsa barbecue su passatina di ceci

Dessert

Crostata di mele con il suo gelato,
salsa al cioccolato fondente e rum

Caffè

Vini e bevande in abbinamento

€ 40

www.ristorantelaforname.it



Menu aziende #DUE

Aperitivo di ricevimento

Amouse bouche con bollicine di Valdobbiadene

Antipasto

Salmone marinato agli agrumi con brioches salata e salsa dolce forte di pere

Primo piatto

Calamarata con ragout di branzino pomodoro fresco e olive taggiasche

Secondo piatto

Trancio di spada agli agrumi con cime di rapa e aglio nero

Dessert

Cestino di pasta fillo con crema chantilly,
fragole e fili di cioccolato bianco

Caffè

Vini e bevande in abbinamento

€ 45

www.ristorantelaforname.it



Menu aziende #TRE

Aperitivo di ricevimento

Amouse bouche con bollicine di Valdobbiadene

Antipasto

Petto d'anatra asciugato alla senape con sformatino di ricotta di pecora e zucca al profumo di cannella

Primo piatto

L'oro di Milano: riso selezione Acquerello con pistilli di zafferano e midollo di bue

Secondo piatto

Lombata di manzo al punto rosa con tortino di patate e salsa al bourbon

Dessert

Gelato mantecato al Bayles con kumquat sciroppati alla vaniglia e spuma di cannella

Caffè

Vini e bevande in abbinamento

€ 50

www.ristorantelaforname.it



Menu aziende #QUATTRO

Aperitivo di ricevimento

Amouse bouche con bollicine di Valdobbiadene

Antipasto

Mazzancolle alla soia verde con panzanella

Primo piatto

Fusilloni di Gragnano con bocconcini d'astice, patate e cime di rapa

Secondo piatto

Del mare el mero y de la tierra el cordero :
Cernia con contrasto di Agnello scalzato N.Z. con cavolo rosso

Dessert

Brownies con gelato al toffee

Caffè

Vini e bevande in abbinamento

€ 55

www.ristorantelaforname.it