



GIARDINO  
SEGRETO  
AGRITURISMO

# CELEBRATE AZIENDALI

Il menu per le tue feste

# Menù cene aziendali

## Proposta A

### ENTRÉE



di benvenuto dall'orto

### ANTIPASTO



Selezione di salumi e formaggi nostrani,  
radicchio croccante, giardiniera della casa  
Focaccia calda al rosmarino

### PRIMI PIATTI



Lasagnetta «Giardino Segreto»,  
con verdure di stagione, scamorza affumicata, noci



Risotto Carnaroli Isola della Scala al radicchio  
di Treviso, fonduta, mandorle, prezzemolo in polvere

### SECONDO



Guancetta di maialino, fondo ristretto ai fiori  
di ibisco, finocchio croccante, radicchio fritto  
Proposta vegetariana: humus di ceci, radicchio  
croccante, ortaggi al forno.

### DOLCE



Panettone artigianale con crema chantilly

€ 40,00

Incluso coperto e caffè, escluse bevande

# Menù cene aziendali

# Proposta B

## ENTRÉE



di benvenuto dall'orto

## ANTIPASTO



Selezione di salumi e formaggi nostrani,  
radicchio croccante, giardiniera della casa  
Focaccia calda al rosmarino



Trilogia del Fiore Rosso  
radicchio in flan, croccante, brasato

## PRIMI PIATTI



Lasagnetta «Giardino Segreto»,  
con verdure di stagione, scamorza affumicata, noci



Risotto Carnaroli Isola della Scala al radicchio  
di Treviso, fonduta, mandorle, prezzemolo in polvere

## SECONDO



Rotolo di faraona farcito,  
finocchio croccante, blinis di patate  
Proposta vegetariana: humus di ceci, radicchio  
croccante, ortaggi al forno.

## DOLCE



Mele tiepide caramellate, spuma di yogurt,  
crumble di cacao  
In tavola Panettone Artigianale

€ 45,00

Incluso coperto e caffè, escluse bevande

# Menù cene aziendali

# Proposta C

## ENTRÉE

- di benvenuto dall'orto accompagnato da calice di Bellavigna brut DOC

## ANTIPASTO

- Selezione di salumi e formaggi nostrani, radicchio croccante, giardiniera della casa
- Focaccia calda al rosmarino
- Trilogia del Fiore Rosso  
radicchio in flan, croccante, brasato

## PRIMI PIATTI

- Lasagnetta «Giardino Segreto», con verdure di stagione, scamorza affumicata, noci
- Risotto Carnaroli Isola della Scala al radicchio di Treviso, fonduta, mandorle, prezzemolo in polvere

## SECONDO

- Guancetta di maialino, fondo ristretto ai fiori di ibisco, finocchio croccante, radicchio fritto
- Proposta vegetariana: humus di ceci, radicchio croccante, ortaggi al forno.

## SORBETTO AL LIMONE

## DOLCE

- Mele tiepide caramellate, spuma di yogurt, crumble di cacao
- In tavola Panettone Artigianale

€ 50,00

Incluso coperto e caffè, escluse bevande

## Menù cene aziendali

## Listino bevande

|                              |     |                 |
|------------------------------|-----|-----------------|
| Vino merlot della casa       | 10  | € / bottiglia   |
| Prosecco Bellavigna brut DOC | 16  | € / bottiglia   |
| Frizantino bianco            | 11  | € / bottiglia   |
| Pinot Grigio DOC             | 12  | € / bottiglia   |
| Villabella Lugana DOC        | 25  | € / bottiglia   |
| Levii Trento DOC brut        | 30  | € / bottiglia   |
| Superalcoolico               | 4   | € / bicchierino |
| Acqua Dolomia 700 ml         | 2,5 | €               |

A person is shown from the chest down, wearing a dark green apron over a dark shirt. The apron features a gold-colored logo consisting of a stylized plant with three leaves and a key-like stem. Below the logo, the words "GIARDINO" and "SEGRETO" are printed in a gold, serif font. The person's hands are holding a folded, light green cloth. The right hand has a thin gold ring on the ring finger. The background is dark and out of focus.

GIARDINO  
SEGRETO

Prenota ora +39 333.8040616