



VIVERE I GIORNI PIU' BELLI E
RICORDI UNICI

*Momenti speciali con piatti
sfiziosi per le vostre
Cerimonie e Ricorrenze*

Proposta di Menù da € 40.00

Antipasti della Casa (8 assaggi diversi)

2 primi a scelta tra risotti e primi di stagione

1 secondo a scelta di carne

1 secondo sfizioso a scelta :

- Polentina fresca con composizione di sughi e salse
- Selezione di formaggi fusi su pietra
- Flan di zucca Delica Bio, fonduta di Conca e chips croccante

Contorni crudi e cotti

Crema di Biancolatte con salsa ai
frutti rossi e crumble

Vino della Civetta in bottiglia bianco e rosso

Acqua e caffè

Menù personalizzati sui tavoli

Proposta di Menù da € 42.00

Antipasti della Casa (8 assaggi diversi)

2 primi a scelta tra risotti e primi di stagione

1 secondo a scelta di carne

1 secondo sfizioso a scelta :

- Polentina fresca con composizione di sughi e salse
- Selezione di formaggi fusi su pietra
- Flan di zucca Delica Bio, fonduta di Conca e chips croccante

Contorni crudi e cotti

Torta con scritta personalizzata

Spumante dolce e secco

Vino della Civetta in bottiglia bianco e rosso

Acqua e caffè

Menù personalizzati sui tavoli

Proposta di Menù da € 45.00

Antipasti della Casa (8 assaggi diversi)

2 primi a scelta tra risotti e primi di stagione

2 secondi di carne a scelta

Contorni crudi e cotti

Sorbetto al limone

Torta con scritta personalizzata

Spumante dolce e secco

Vino della Civetta in bottiglia bianco e rosso

Acqua e caffè

Menù personalizzati sui tavoli

Variazioni

Aperitivo alcolico, analcolico con stuzzichini € 4.00

Confettata con 5 gusti diversi € 4.00

Torta Sbrisolona con crema chantilly € 4.00

Frutta fresca di stagione € 4.00

Sorbetto al limone € 3.00

Servizio taglio della vostra torta € 1.00 a persona

Piccoli centri tavola floreali € 8.00 cad.



Primi piatti

La pasta fatta in casa

Tortelloni al grano saraceno ripieni di verza e patate con fonduta di Casera Dop

Malfatti alle erbe di campo, burro versato e Grana Padano Dop 24 mesi

Ravioli ripieni al brasato di cavallo, burro nocciola e ricotta affumicata

Maccheroncino rigato "tuttotuo'ro" con ragù di salsiccia in rosso

Maccheroncino rigato "tuttotuo'ro" con pesto di noci, radicchio rosso di Treviso e speck croccante

Maccheroncino rigato "tuttotuo'ro" con ragù di maialino "alla pompiera" cotto nel vino rosso Redone e piselli

Conchiglioni gratinati, ripieni di ricotta e spinaci

Bigoli trafiletti al bronzo con ragù di cavallo

Bigoli trafiletti al bronzo con crema di zucca, gocce di Taleggio e guancialetto croccante



Primi piatti

La proposta di Risotti

Risotto salsiccia e pistilli di Zafferano Bio

Risotto radicchio e Scamorza

Risotto pere e Gorgonzola

Risotto zucchine e speck

Risotto speck e Scamorza

Risotto con fonduta di Taleggio e noci

Risotto alla rapa rossa e Stracciatella Kmo

Risotto con mirtilli, gorgonzola dolce e noci

La proposta di Risotti stagionali

Risotto al Bagos

Risotto alla zucca e salsiccia

Risotto agli asparagi e Conca

Risotto con finferli e Asiago Dop

Secondi piatti

La Tagliata di Manzo "Kmo" e le sue cotture

Al naturale su pietra

Con burro frizzante agli aromi

In crosta di sale

La Tagliata di Cavallo e le sue cotture

Al naturale su pietra

Con burro frizzante agli aromi

In crosta di sale

Le proposte alternative

Grigliata Regina, composta da quattro tipologie di carni con pollo, salamine, tagliata di cavallo e tagliata di manzo (pari a 2 secondi)

Grigliata mista (costine di maiale, salamina, pollo)

Manzo all'olio con il suo condimento

Filetto di maiale bardato con pancetta steccata agli aromi e riduzione al vino rosso Strupel

Arrosti di vitello cotti a bassa temperatura

Costolette di agnello alla griglia

Brasato di cavallo al Merlot barricato, polenta fresca ai 5 cereali e riduzione al vin Brulé



info@agriturismolacivetta.com

www.agriturismolacivetta.com

030.9103503

Via Civetta 2 Lonato del Garda Bs



Graphic by Federica M.