



Cene Aziendali 2026



Di seguito troverete le nostre proposte culinarie per la vostra cena aziendale.

Il menù base comprenderà
un piatto per portata
a vostra scelta + bevande:

1 antipasto
1 primo
1 secondo
1 dessert
acqua - vino - caffè

Vini in abbinamento:

Pino & Toi - cantina Maculan (Breganze)
Cabernet - cantina Maculan (Breganze)

€ 48,00 p.p.

Le portate senza variazione di prezzo si intenderanno comprese nell'offerta base, mentre quelle con prezzo indicato comporteranno una maggiorazione sul prezzo base, sempre per persona.

Qualora voleste aggiungere un aperitivo di benvenuto, il costo sarà € 8,00 p.p.

A decorative border in a light sage green color frames the text. It features elegant, flowing lines that curve around the edges, with stylized floral motifs at the top and bottom centers and on the sides.

ANTIPASTI

Vellutata di zucca, semi tostati, castagne
e olio al rosmarino

Radicchio marinato e praline al caprino

Selezione di salumi locali con verdure all'agro
fatte in casa

Carpaccio di barbabietola e caprino
con nocciole tostate

Insalata di gamberi, finocchio e arancia
€ 3,00

Battuta di manzo con maionese alla paprika
affumicata, chips di Parmigiano
e cardoncelli marinati
€ 3,00

A decorative border in a light sage green color frames the text. It features stylized floral motifs at the top and bottom centers, and on the left and right sides, with elegant, flowing lines connecting them.

PRIMI

Maccheroncini caserecci fatti in casa al ragù d'anatra

Zuppa di cipolle e crostone con erborinato

Risotto zucca e rosmarino

Risotto radicchio e salsiccia

Pasticcio alla veneta di zucca e Morlacco

Orecchiette al ragù di tonno fresco, olive e capperi,
bottarga e zest di limone

€ 4,00

Tortelli al radicchio rosso su fondata di Morlacco,
riduzione di Raboso dei Colli Berici e noci

€ 4,00

A decorative border in a light sage green color frames the entire page. It features elegant, flowing lines that curve upwards and downwards, interspersed with stylized floral motifs, including star-like shapes and leaf-like patterns.

SECONDI

Pluma di maialino alla birra, crema di carote
e crauti stufati

Medaglione di legumi con verdure wok
e salsa vegana

Guancetta di maiale con purè di patate
e zucchine trifolate

Trancio di ombrina al forno con patate novelle
e spinacino
€ 5,00

Campanello di vitello stracotto
alla boscaiola con batata saltata
€ 5,00

DESSERT

Foresta Nera

Caprese al cioccolato e cremoso alla nocciola

Millefoglie ai frutti rossi

Semifreddo al panettone e torroncino
con salsa al cioccolato fondente

Tiramisù B38

Panettone e pandoro con crema al mascarpone

