

20 APRILE 2025

Pasqua in Villa

VILLA DI MONTRUGLIO
Barbarano Mossano (Vi)

Menù

Apertura Buffet ore 12.30

COCKTAIL DRINK DI BENVENUTO

Frivolezze dello Chef: Asparagi e fiori di rubinia fritti
Bancarella con Crostini con salmone e mascarpone,
Bruschettine con spuma di asparagi, Battuta di Fassona
piemontese su crostone con asparagi verdi Dop di Altedo e
Casatella Dop NOVELLA VERDE • Fritturina del mercato di
Chioggia • Angolo del "saor" Scampi, sarde, pollo e
melanzane • Polentina al cucchiaino con Moscardini in umido
• Cicchetti dell'Osteria Marchioro • Frittatina con "Schie" •
Terrina di piovra con olive taggiasche e patate • Uova
Arlecchino con asparagi verdi • Mousse di gorgonzola, noci
interi e datteri semi caramellati • Riso venere con blink di
salmone in finger food • Perle di Baccalà in tempura
ANTIPASTI RUSTICI • Sopressa di Valdobbiadene con
sottoli della casa • Speck del Tirolo • Chianina marinata su
rughetta selvatica • Crudo di S. Daniele tagliato su Berkel a
vista con gnocco fritto • Mini Hamburger di manzo e veggy
ANGOLO DEL PANE RUSTICO BUFFET DI FORMAGGI
FRESCHI del Caseificio Puro Latte: Bufala classica e
affumicata, Nodini, treccioni di mozzarella, straciatella

MENÙ AL TAVOLO

Risottino con rosso di barbabietola,
caprino e crumble di cinto senese
Tortelli con squacquerone, erbe, concassè di
pomodoro marinato, straciatella e basilico
Abbacchio marinato con potpourri di verdure
cotte a bassa temperatura e purea all'arancia
Sorbetto con fragoline e basilico

A SEGUIRE, IN BARCHESSA E GIARDINO

Fragole con soffioni di panna,
Buffet di dolci Pasquali della pasticceria Marchioro

€ 85

INCLUSI

Caffè, bevande e dalla Cantina Marchioro
selezione di vini in bottiglia bianchi e rossi d.o.c.

BAMBINI: 0 / 3 ANNI NON PAGANTI
4 / 10 ANNI POSSIBILITÀ DI MENÙ BIMBI
A 30 € oppure MENÙ COMPLETO -30%

Dal 1963
Marchioro Luigi

MARCHIORO CATERING - 049 8095057

Via Roma 27, Vigonza (Pd) - marchioro@marchiorocatering.com

www.marchiorocatering.com  /marchiorocatering  /gruppo marchioro