.PROPOSTE PER PRANZI, CENE, COMPLEANNI CELEBRAZIONI DA CONDIVIDERE CON AMICI, PARENTI O COLLEGHI

Vi allego queste proposte di menù per un pranzo o una cena tra amici, colleghi, parenti per festeggiare una ricorrenza, una cena aziendale, un compleanno, una comunione, una cena tra amici.
I menù possono essere personalizzati e modificati a vostro gusto anche con altre ricette.
Anche il dolce decorato con il nome del gruppo o di chi si sta festeggiando
Altre idee e foto le trovate a http://www.ristoranteallacampagna.com/per-ogni-occasione.html
Cordialmente
Enrico
Ristorante alla Campagna
045545513
info@ristoranteallacampagna.com

Ristorante alla Campagna

"UNA CENA TRA AMICI"

Menù

Aperitivo con garganega e analcolico

Antipasto

Bocconcini di polenta Maranina ai funghi, al Monte veronese, alla soppressa

Primo Piatto

Risotto Vialone Nano ai funghi con ricotta affumicata

Secondo Piatto

Copertina di Manzo al Valpolicella
con contorni di verdure di stagione

Dolce

Dolce della casa al caffè

Caffè Biologico Fusari

In abbinamento serviremo:

Vino Bianco Soave Casarotto
Vino Rosso della Valpolicella Bonazzi
Olio d'oliva delle colline veronesi

Ristorante alla Campagna - San Giovanni Lupatoto

PREZZO 29 EURO A PERSONA
ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI E LO SPUMANTE

"UNA CENA CON LE NOSTRE SPECIALITA"

Menù

Aperitivo con garganega e analcolico

Antipasto

Antipasto misto con bignè di zucca ed erbetta cipollina, tortino di sfoglia con porcini e speck,
Crudo di Montagnana, Frittelle di bietole, verdure

Primi Piatti

Pasticcio di riso Maridà
Tofe alla Campagna

Secondo Piatto

Noce di vitello alla Mediterranea (con sugo di verdure di stagione)
Con contorno di verdure di stagione

Dolce

Torta sbriciolata Piacentina

Caffè Biologico Fusari

In abbinamento serviremo:

Vino Bianco Soave Casarotto
Vino Rosso della Valpolicella Bonazzi
Olio d'oliva delle Colline Veronesi

Ristorante alla Campagna - San Giovanni Lupatoto (VR)

PREZZO 35 EURO A PERSONA
ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI E LO SPUMANTE

"PRIMA COMUNIONE DI LUCA "

Menù

Aperitivo con garganega e analcolico

Antipasto

Antipasto della casa con polenta Maranina e Monte Veronese, Crudo di Montagnana, Stortina Veronese, Frittelle di zucca, verdure

Primi Piatti

Panzerotto di crespelle ripieno ai carciofi e ricoperto di crema al monte Veronese
Risotto Vialone Nano ai funghi con ricotta affumicata

Secondo Piatto

Picanha di Manzo alla brace
Con contorno di verdure di stagione

Dolce

Torta Millefoglie

Caffè Biologico Fusari

In abbinamento serviremo:

Vino Bianco Soave Casarotto
Vino Rosso della Valpolicella Bonazzi
Olio d'oliva San Cassiano

Ristorante alla Campagna - San Giovanni Lupatoto (VR)

PREZZO 35 EURO A PERSONA
ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI E LO SPUMANTE

"UNA CENA DI PESCE"

Menù

Aperitivo con garganega e analcolico

Antipasto

Antipasto di pesce misto con Insalata di branzino con gremolata all'erbetta cipollina, Sarde in saor
Sgombro al vapore con salsa di capperi e alici, Tortino di sfoglia con capesante alla Maggiorana

Primi Piatti

Panzerotto di crespelle ripieno al salmone con crema di pomodoro confit
Risotto Vialone nano con gamberi e zucchine

Secondo Piatto

Medaglione di tonno spadellato al garganega e pomodorini al forno
Con contorno di verdure di stagione

Dolce

Bavarese all'ananas

Caffè Biologico Fusari

In abbinamento serviremo:

Vino Bianco Soave Casarotto
Vino Rosso della Valpolicella Bonazzi
Olio d'oliva San Cassiano

Ristorante alla Campagna - San Giovanni Lupatoto (VR)

PREZZO 40 EURO A PERSONA
ESCLUSI SOLO I SUPERALCOLICI E LO SPUMANTE

Ristorante alla Campagna

Ristorante alla Campagna
Via Bellette 28
San Giovanni Lupatoto (VR)
www.ristoranteallacampagna.com
Tel 045/545513
Tel /Whatsapp +39 3898780198

*= specialità che trovate solo da noi

Antipasti

I più semplici

1) Bocconcini di polenta maranina (con 3 diversi sapori, formaggio, soppressa, verdure)
2) Antipasto di affettati alla Veneta, con Prosciutto Crudo di montagnana, Stortina Veronese (presidio slowfood), soppressa, altri salumi, verdure)

I più elaborati

3) Antipasto della casa, con salumi ricercati, polenta maranina, verdure di stagione rielaborate in frittelle e altri tortini e preparazioni
4) Antipasto misto con bignè di zucca ed erbetta cipollina, tortino di sfoglia con porcini e speck, Crudo di Montagnana, Frittelle di bietole o di zucca, verdure
5) Antipasto di pesce misto con Insalata di branzino con gremolata all'erbetta cipollina, Sarde in saor, Sgombro al vapore con salsa di capperi e alici, Tortino di sfoglia con capesante alla Maggiorana

Primi Piatti : I risotti

CON LA CARNE

Risotto Vialone Nano al tastasal (carne di maiale, cannella, verdure)
Risotto Vialone Nano con salsiccia e scamorza
Risotto Vialone Nano alla Sbiraglia (con pollo, vitello e verdure) *
Pasticcio di Riso Maridà (specialità di San Giovanni Lupatoto) con ragout, cannella, parmigiano *
Polenta di riso Maridà con 3 sughi (verdure, formaggi, ragout)*

VERDURE ABBINATE AI FORMAGGI

Risotto Vialone Nano ai funghi e ricotta affumicata
Risotto Vialone Nano al radicchio rosso e Monte Veronese
Risotto Vialone Nano agli asparagi e Monte Veronese
Risotto Vialone Nano ai carciofi e ricotta affumicata
Risotto Vialone Nano alla zucca e ricotta affumicata
Risotto Vialone Nano ai 5 formaggi
Risotto Vialone Nano ai bruscansoli e Asiago (in stagione)

ALLE VERDURE

Risotto Vialone Nano allo zafferano e radicchio
Risotto Vialone Nano alle verdure
Risotto Vialone Nano al tartufo (in stagione)

CON IL PESCE

Risotto Vialone Nano al branzino e radicchio
Risotto Vialone Nano alla Marinara
Risotto al nero di seppia con capesante spadellate

Le Crespelle

Panzerotto di crespelle:
ripieno di carciofi ricoperto di crema di monte veronese /
ripieno di radicchio ricoperto di crema di zucca /
ripieno di carciofi ricoperto di crema di pero Misso /
ripieno di ragout di carne ricoperto di crema di monte veronese /
ripieno di funghi ricoperto di crema di zafferano /
ripieno di salmone ricoperto di crema di radicchio
Pasticcio di crespelle alla veneta (con radicchio, cipolla, pomodoro)

La Pasta Fresca che impastiamo noi

Caserecci : alla Carrettiera (con pancetta e salvia) /
alla Trentina (con speck, pomodoro e ricotta affumicata) /
all' Estiva, con peperoni e salsiccia /
alla Piemontese (con sugo di carne brasata) /
alla Sbiraglia, con sugo di carne di pollo, vitello e verdure
agli asparagi e ricotta affumicata
al pesce spada affumicato
alla Veronese (con radicchio di Verona, sugo di carne, cipolla stufata, pomodoro, Monte Veronese) *
Bigoli all'anitra
Bigoli alla Carbonara
Bigoli all'amatriciana

La Pasta in ricette saporite

Tofe alla Campagna*
(pasta a forma di conchiglia con pancetta, ragù, ortiche o spinaci e peperoncino)
Tortellini di Valeggio al burro e salvia o alla Parmigiana
Paccheri alla Bella Napoli (con pomodoro e mozzarella)
Linguine al pesto di nostra produzione

Secondi piatti in umido

Noce di vitello alla Mediterranea (con verdure)
Noce di vitello al forno con olive taggiasche e salvia
Noce di vitello ai funghi porcini
Noce di vitello al pepe verde
Copertina di manzo al Valpolicella (con eventuale aggiunta di chiodini e polenta)
Copertina di manzo all'Ortolana
Bollito misto con pearà
Spezzatino di manzo piccante
Piatto del Casaro, con polenta, funghi, formaggio
Medaglione di tonno spadellato al garganega e pomodorini al forno

Secondi piatti alla brace

Picanha alla brace
Controfiletto di maiale alla brace con verdure marinate
Filetto di orata alla brace e julienne di melanzane alla salvia

Secondi piatti Leggeri (per l'estate)

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano
Prosciutto e melone
Insalata Caprese

Dessert

Prepariamo i dolci fatti in casa.
Questi sono quelli che consigliamo, se desiderate variare il dolce proposto nel menù.

Il dolce della casa (panna, biscotti e..) :
al Caffè / al melone (in stagione)/ alle fragole (in stagione)
Le Bavaresi: allo Zabaione / ai cachi e cioccolato o caramello / al frutto della passione / al cioccolato
I semifreddi: all'ananas con chicche di mela cotogna / alla Liquirizia
Millefoglie
Profiteroles
Torta diplomatica (sfoglia, pan di spagna con crema e panna)
Cheese Cake ai frutti di bosco
Torta sbriciolata Piacentina (con ricotta e cioccolato)

COME PRENOTARE

Non appena avete individuato la data che desiderate contattateci per vedere se è disponibile e, se intendete venire nel nostro ristorante, prenotiamo la data per voi per un numero approssimativo di persone. Successivamente concordiamo il menù e i dettagli, possibilmente 10-15 giorni prima dell'evento.
Qualche giorno prima della data dell'evento una volta che avete raccolto le adesioni ci comunicherete il numero definitivo di ospiti.
Per alcuni pranzi o cene serve la caparra del 30% dell'importo totale.

NUMERO DEFINITIVO DEI PRENOTATI E CANCELLAZIONI

Se si organizza la cena per amici o per un gruppo ci accordiamo qualche giorno prima con chi prenota, per il numero definitivo degli ospiti.
Cerchiamo sempre di agevolare chi organizza un evento o una iniziativa e si prende carico di prenotare per il gruppo, è sempre difficile ed è un impegno organizzare.
Se il giorno dell'evento i posti cancellati sono maggiori del 10% dei prenotati (ad esempio si prenota per trenta persone e al momento di sedersi sono in 20)
la cancellazione del 10 % (3 persone) la assorbiamo noi,
per le altre 7 persone cancellate la parte da corrispondere è del 50% del prezzo del menù per le persone prenotate.
Con un esempio in numeri, se si concorda un menù da 29 euro per 30 persone, non si presentano in 10, le 20 persone presenti pagheranno 30 euro a persona, per gli assenti la parte da pagare corrisponde a 7 persone assenti per la metà del prezzo, 7 x 15 € = 105 €

NOTE PER IL SERVIZIO E CONSUETUDINI:
VINI PORTATI DA FUORI

Se desiderate portare privatamente dalla vostra cantina, dei vini a cui siete affezionati sono benvenuti, se hanno una etichetta e tappati dalla cantina, in modo da poterli servire in sicurezza. A ciascuna persona al tavolo verranno conteggiati 3 euro per il servizio per ogni bottiglia da 0.75 servita, se i commensali sono meno di 5 al tavolo comunque l'importo minimo che verrà conteggiato sono 15 euro
Nel caso si portino bottiglie Magnum grandi, verranno conteggiate le persone servite al tavolo con 3 euro a persona

DOLCI PORTATI DA FUORI

Se desiderate portare dei dolci cui siete affezionati, sono benvenuti solamente se fatti in pasticceria, non serviamo dolci fatti in casa propria.
La pasticceria ci deve consegnare il dolce rispettando la catena del freddo
Se la pasticceria è della zona organizziamo anche noi il ritiro dalla pasticceria.
A ciascuna persona al tavolo verranno conteggiati 3 euro per il servizio per ogni piatto di dolce servito