



Al Forte

Ristorante

Proposte di menù

(Autunno - Inverno 2011-2012)

(Tutte le proposte sono per un minimo di 8 persone)

Proposta n.1

Flan di verdure su crema di carote

*Risotto al radicchio rosso e Amarone della Valpolicella
Caserecci allo speck, noci e rucola*

*Guancia di vitello brasato alle verdure con polenta
Verdure miste di stagione e patate al forno*

Tiramisù

Caffé con correzioni

Bevande comprese:

Acqua liscia e gassata

Bianco brioso del Forte

Valpolicella del Forte

Prezzo per persona Euro 29,00



Al Forte

Ristorante

Proposta n.2

Sformatino di patate farcito alla scamorza affumicata su crema di pomodoro

Radicchio rosso di Verona al forno con fonduta di Monte Veronese

Risotto mantecato ai funghi pioppini speck e rosmarino

Tagliatelle al ragù di coniglio e verdure

Spezzatino di manzo all'Amarone con polenta

Verdure miste di stagione e patate al forno

Semifreddo all'amaretto con cioccolato caldo

Caffé con correzioni

Bevande comprese:

Acqua liscia e gassata

Bianco brioso del Forte

Valpolicella del Forte

Prezzo per persona Euro 30,00



Al Forte

Ristorante

Proposta n.3

Selezione di salumi e prosciutti secondo tradizione con verdure sott'olio e polenta

Crostone di pane con dadolata di pomodorini e al lardo di Colonnata

Risotto ai funghi porcini e zucca

Tagliatelle caserecce al ragù di capriolo

Tagliata di controfiletto di manzo su letto di Valeriana e scaglie di Vezzena

Scottata di carne salà

Verdure miste di stagione e patate al forno

Tortino al cioccolato dal cuore fondente con crema vaniglia

Caffè con correzioni

Bevande comprese:

Acqua liscia e gassata

Bianco brioso del Forte

Valpolicella del Forte

Prezzo per persona Euro 33,00



Al Forte

Ristorante

Proposta n.4

Polentina calda ai funghi e scaglie di formaggio Monte Veronese

Fagottini di bresaola punta d'anca ai formaggi caprini e noci

Risotto ai porcini e Amarone della Valpolicella

Bigoli al torchio al ragù d'anatra

Cosciotto di maialino da latte al forno in crosta di pane alle erbe aromatiche

Tagliata di controfiletto di manzo su letto di Valeriana e scaglie di Vezzena

Verdure miste di stagione e patate al forno

Sfogliatina alle pere con cioccolato caldo

Caffè con correzioni

Bevande comprese:

Acqua liscia e gassata

Bianco brioso del Forte

Valpolicella del Forte

Prezzo per persona Euro 35,00



Al Forte

Ristorante

Proposta n.5

Flan di verdure su crema di carote

Sfilacci di manzo affumicati su letto di rucola

Radicchio rosso di Verona brasato all'Valpolicella e formaggio briè fuso

Crespelle al mascarpone, verza, e speck

Gnocchi caserecci al tartufo nero del Baldo

Grande grigliata assortita di carni

(Tagliata di manzo, costolette French Racks, carne salà, salsiccia)

Verdure miste di stagione e patate al forno

Crema Brulè

Caffè con correzioni

Bevande comprese:

Acqua liscia e gassata

Bianco brioso del Forte

Valpolicella del Forte

Prezzo per persona Euro 38,00



Al Forte

Ristorante

Proposta n.6

Buffet degli aperitivi con antipasti a buffet

Verdure julienne pastellate, mozzarelline dorate, BELGA con crema al gorgonzola, Focaccine assortite e grissini caserecci, Olive all'ascolana, Forma di Grana Padano, Bruschettine ai pomodorini,, Pizette, Arancini di riso, Frittatina alle erbe e robiola, polenta con funghi, Radicchio di Verona al forno con fonduta, Angolo dei salumi :Soppressa Veneta, Lardo aromatizzato, Speck dell'Alto Adige, Coppa, Pancetta aromatizzata,

Fagottino alla ricotta e porri su crema di spinaci

Ravioli al radicchio rosso e speck

Cosciotto di vitella al forno in crosta di pane

Carpaccio di manzo al tartufo nero del Baldo e scaglie di Monte Veronese

Verdure miste di stagione e patate al forno

Bavarese ai frutti di bosco

Caffè con correzioni

Acqua liscia e gassata

Bianco brioso del Forte

Valpolicella del Forte

Prezzo per persona Euro 40,00



Al Forte
Ristorante

Proposta n.7

Polentina bianca con moscardini in guazzetto
Frittura di calamari spillo e verdure
Strudel di verdure e pancetta su crema di patate

Risotto alle code di scampi, capesante e zafferano
Maccheroncini alle zucchine, pomodorini e ricotta salata
Sorbetto al limone

Filettino di branzino in parure di gamberi
(in alternativa per chi non mangia pesce verrà servita della tagliata di manzo)

Verdure miste di stagione e patate al forno

Tiramisù della casa

Caffè con correzioni

Bevande comprese:
Acqua liscia e gassata
Bianco brioso del Forte
Valpolicella del Forte

Prezzo per persona Euro 50,00



Al Forte
Ristorante

Proposta n.8

Polentina con luccio del Lago in salsa
Millefoglie alle verdure su crema allo stracchino
Capesante gratin in "Bellavista"

Risotto alle capesante e Champagne
Tagliolini alla Mediterranea
(pomodorini, basilico, olive, pinoli)

Sorbetto al limone

Grigliata mista di pesce e crostacei
(per chi non mangia pesce verrà servita della tagliata di manzo)

Verdure miste di stagione e patate al forno

Crostata alla frutta fresca

Caffè con correzioni

Bevande comprese:
Acqua liscia e gassata
Bianco brioso del Forte
Valpolicella del Forte
Prezzo per persona Euro 60,00



Al Forte *Ristorante*

Varie

Può essere superfluo ricordarlo, ma oltre alle portate servite direttamente nel piatto, è assicurato il ripasso del nostro personale di sala con tutte le pietanze previste dal menù, dai primi piatti fino al dolce.

L'orario di apertura al pranzo è alle ore 12.00 e la cucina è aperta fino le ore 14.00, la sala dovrà essere lasciata libera entro le ore 16.30, salvo diversi accordi.

L'orario di apertura per la sera è alle ore 19.00 e la cucina è aperta fino le ore 10.00 la sala dovrà essere lasciata libera entro le ore 24.00, salvo diversi accordi.

Per la conferma della prenotazione è richiesto un acconto pari al 10% della somma totale.

La conferma del numero dei partecipanti va fatta entro 4 giorni dalla data dell'evento, indicando il numero degli adulti e dei bambini, il totale verrà calcolato sul numero confermato precedentemente, eventuali mancanze sono a carico del organizzatore.

Bambini 0/2 anni: non pagano,

Bambini 2/10 anni: 15.00 con scelta tra menù a loro dedicato



Al Forte *Ristorante*

Aggiunte

Aggiunta del buffet degli aperitivi con stuzzichini assortiti ..euro 2.00 p.p.

Aggiunta di un antipastoeuro 2.00 p.p.

Aggiunta di due antipastieuro 3.00 p.p.

Aggiunta di un primo piatto... ..euro 2.00 p.p.

Aggiunta del sorbettoeuro 2.00 p.p.

Aggiunta di frutta, macedonia o fragole... ..euro 2.00 p.p.

Aggiunta di vino da desserteuro 1.50 p.p.

Aggiunta di torte per ricorrenze con decorazioni o scritte euro 2.00 p.p.