



Il tuo Evento in Agriturismo

Agriturismo Tre Rondini – Via belfiore 47 Legnago VR – 044224084 info@trerrondini.it – www.trerrondini.it

La Famiglia Menghini e lo staff dell'Agriturismo sono lieti di avervi come ospiti nella tenuta dell'agriturismo proponendovi i piatti e i sapori della tradizione veneta.

COMUNIONI, BATTESIMI, ANNIVERSARI

I menu vengono composti come segue e a seconda della stagione vengono proposte varie pietanze, il costo è variabile a partire dai 30€ a seconda delle portate preferite.

Antipasto al tavolo
Due primi Piatti
Un Secondo Piatto
Contorni misti di stagione al carrello
Dolce con dedica
Acqua, Vino della casa, Prosecco, Caffè e digestivi

Bambini dai 0 ai 3 anni gratuito | Bambini dai 3 ai 12 anni metà prezzo

LAUREE, COMPLEANNI ED EVENTI INFORMALI

I menu vengono composti come segue e a seconda della stagione vengono proposte varie pietanze, il costo è variabile a partire dai 24€ a seconda delle portate preferite.

Antipasto al tavolo o Rinfresco a buffet al Chiosco
2 Portate principali
Dolce con dedica
Acqua, Vino della casa, Prosecco, Caffè e digestivi

Bambini dai 0 ai 3 anni gratuito | Bambini dai 3 ai 12 anni metà prezzo

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

Per Vostra comodità abbiamo inserito vicino ai piatti e ai vini degli asterischi (*) che corrispondono a come le varie scelte incidono nel prezzo finale.

* Prezzo Standard

** 2€ aggiuntivo al costo del menù

*** 4€ aggiuntivi al costo del menù

**** 6€ aggiuntivi al costo del menù

ANTIPASTI

Strudel al radicchio e Tortino di patate *

Carpaccio di manzo con rucola e grana **

Roastbeef con rucola e maionese rustica alla senape **

Crudo e melone, aceto balsamico e millefiori alle nocciole **

Tagliere di Salumi misti della casa con formaggi e giardinetto **

PRIMI PIATTI

Risotteria

Risotto alla veneta *

Risotto al tastasale *

Risotto alla zucca con polvere di amaretto e mostarda **

Risotto alle tre consistenze di asparagi **

Risotto cacio e pere **

Risotto zucca e salsiccia con riduzione di amarone DOCG **

Risotto all'amarone con copertura di Monteveronese DOP ***

Risotto radicchio e salsiccia, cuore di valpolicella ripasso e copertura di Monteveronese DOP **

Pasta Fresca

Fettuccine, Bigoli, Maccheroncini di pasta fresca conditi con:

Ragù di Scottona rosso *

Anatra **

Faraona e porcini **

Radicchio, speck e monteveronese **

Asparagi di stagione **

Pasta Ripiena

Fagottino di crespella alla crema di montasio e noci **

Tortelli Patate e stracchino con burro e semi di papavero **

Tortelli ripieni di radicchio, noci e crema di Monteveronese DOP ***

Ravioli del Plin con ripieno al caprino con burro, noci e polvere di liquirizia ***

Gnocchi con ripieno di scamorza affumicata alla crema di parmigiano e tartufo ***

SECONDI PIATTI

Arrosti

Brasato di manzo al vino rosso *

Brasato di manzo al misto bosco *

Millefoglie di Lombatina di maiale in salsa al rosmarino **

Rotolo di coniglio alle erbe aromatiche **

Anatra ripiena con erbe e tastasale ***

Faraona al forno con frutta caramellata ***

Guancetta di manzo brasata con riduzione di amarone della Valpolicella ***

Coscia d'anatra stufata accompagnata da cipolla marinata in agrodolce ***

Alla griglia

Grigliata di maiale e galletto con polenta alla griglia **

Tagliata di manzo con pesto di rucola e scaglie di grana **

Porchetta in Bella vista servita al carrello **

Quaglie allo spiedo ***

Costate e Fiorentine frollatura 30gg ***

TORTA

Degustazione dolci della casa *

Dessert a scelta con dedica **

Meringata alla vaniglia | Millefoglie classica | Composizione di cupole al mascarpone delle
Tre Rondini | Bignolata con ripieno di vaniglia, cioccolato oppure nocciola
S.Honore | Crostata di frutta fresca |

LA CANTINA

VINI ROSSI

Cabernet Sauvignon BIO Vegan | 10
Bardolino cant. Recchia | 10
Pinot Nero cant. Serene Bio | 13
Syrah cant. Serene Bio | 13
Cabernet Franc Borga | 13
Malbec Borga | 13
Lambrusco Ca de Medici | 12
Saghè Serene, Corvina in purezza | 22
L'Emma Serene, Syrah in purezza | 22
Corvè Tinazzi IGT | 45
Valpolicella CLASSICO | 14
Valpolicella SUPERIORE | 19
Valpolicella RIPASSO | 25
AMARONE della Valpolicella | 39

VINI BIANCHI

Pinot Grigio delle Venezie Passarini | 10
Sauvignon Borga | 12
Pinot grigio Borga | 12
Manzoni Bianco Borga | 12
Soave San michele Ca' Rugate | 15

BOLLICINE

Prosecco DOC Treviso | 15
Garda Recchia Millesimato | 15
Fulvio Beo Ca' Rugate met. classico | 25
Berlucchi Franciacorta | 38
Moscato fiori d'arancio | 10

PASSITI

Recioto della Valpolicella | 30
Acitanium Garganega Passita | 30

