***Cardápio Portovenere***

*“Para este cardápio sugerimos o que há de melhor de nossa cozinha, ingredientes delicados e frescos que proporcionarão uma experiência singular a seus convidados como a colorida Portovenere. Delicie-se com este cardápio desenvolvido especialmente para você. Ao final deste menu veja nossa sugestão de Menu Harmonizado pelo Chef Alex Rodriguez.*

*Bem vindos à Villa Bisutti!”*

*Carla Rugna – Diretora.*

***Opções para o seu Cardápio***

***Cocktail***

***Escolher 4 itens***

*Mousse de tomates secos e pesto Genovese*

*Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana*

*Petit Caprese ao Pesto Genovese*

*Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano*

*Cestinhas de chevre e chutney de tomates*

*Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon*

*Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa*

***Snacks Quentes***

***Escolher 4 itens***

*Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce*

*Crocantes de frango flocado com aioli*

*Micro quiche de alho porro e limão galego*

*Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras*

*Roulade de frango e damascos Turcos*

*Crispies de queijos nobres e manjerona*

***Mini Degustações***

***Escolher 2 itens***

*Capuccino de abóbora e alecrim*

*Creme de mandioquinha com chips de bacon L’Orange*

*Escondidinho de carne seca*

*Polenta cremosa com parmesão Grana Padanno*

*Escondidinho de abóbora, coalho e couve crispie*

***Saladas da estação – Insalata***

***Volante***

***Escolher 1 item***

*Salada de frutas da estação marinadas em cítricos e seus croutons de ervas*

*Mix de verdes com carpaccio, alcaparras e mostarda Dijon*

*Salada Waldorf de maçãs e nozes ao molho tradicional*

*Melangé de folhas da estação e composição de tomates cereja, cubinhos de búfala e manga grelhada*

*Caesar Salad ao molho tradicional*

*Terrina de legumes grelhados, castanhas em redução de balsâmico e suas folhas frescas*

***Molhos***

***Escolher 1 item***

*Molho de mostarda Dijon*

*Molho de ervas de Provence*

*Molho Porto Venere – Exclusivo Villa Bisutti*

***Ravioli Pastas Original “ArtGusto”***

***Volante e Buffet***

***Escolher 1 pasta e 1 molho***

*Ementhal e limão siciliano*

*Verde com queijos especiais*

*Queijos Finos*

*Lagarto com Alho porro*

***Molhos***

*Molho de tomates frescos*

*Molho rústico de tomates com Azeitonas Chilenas*

*Molho de sálvia fresca*

*Molho de alho porro*

***Risotto***

***Volante e Buffet***

***Escolher 1 item***

*Risotto milanês*

*Risotto de queijos nobres*

*Arroz de açafrão e seus crispies*

*Arroz com amêndoas*

*Risotto de abobrinha e ricota defumada*

*Risotto de alho porro*

***Pratos principais***

***Volante e Buffet***

***Escolher 1 item***

*Carne de panela de Maminha assada em seu caldo demi-glace*

*Cubos de filé Mignon ao jus de mostarda L’Ansienne*

*Blanquet de frango ao molho Champagne*

*Boeuf Bourguignon – Receita francesa de carne de panela ao vinho*

*Iscas de Mignon em Roti Tradicional da Casa*

***Acompanhamentos***

***Somente Buffet***

***Escolher 1 item***

*Gratin de batatas com gruyere*

*Batatas Duchese*

*Mini legumes grelhados em azeite de tominho*

*Batatas rústicas com ervas*

*Purê de banana da terra*

*Rosti de batatas e funghi*

***Sobremesas***

***Volante***

***Escolher 2 itens***

*Lasagna de chocolate “Art Gusto” com sorvete de creme*

*Bavaroise de coco com baba de moça*

*Pudim de leite condensado*

*Tarte cappuccino*

*Cheese cake Mousse com goiabada com sorvete de creme*

*Cubos de frutas da estação e lichias*

***Mesa de Finalização***

*Café e Chás diversos*

*Micro de cookies de limão*

*Sablé de chocolate*

***Valor R$ 145,00***