



Ecco le nostre Proposte:

cene aziendali

compleanni

Cresime

Comunioni

feste di laurea

banchetti



Via Venezia, 50/A – Capriccio di Vigonza – Padova

(Strada Ponte di Brenta direzione Stra)

Tel.: 3317796336 – 0499802586

info@ristoranteutopia.it – www.ristoranteutopia.it

Menù proposta 1 CARNE

Aperitivo d'entrèe...

Stuzzichini, salatini, pastellati, bruschette, ecc...

Primo

Risotto con Zucca, Porcini e ricotta di malga affumicata

Secondo

Tagliata di Angus con radicchio di Treviso e grana

Patate al forno e verdure grigliate

Dolce

Millefoglie con crema pasticcera e scaglie di cioccolato

Acqua e Vino della casa, Caffè

(escluse eventuali bottiglie per il dolce)

25 euro a persona



Menù proposta 2 CARNE

Aperitivo d'entrèe...

Stuzzichini, salatini, pastellati, bruschette, ecc...

ANTIPASTI

Carne salada di chianina con insalatina di pere, noci e pecorino

BIS di Primi

Risotto con zucca e finferli

Bigoli al ragù di bisonte

Secondo

Rotolo di vitello al forno con funghi porcini

Contorni misti di stagione

Dolce

Tiramisù della casa

Acqua

Vino della casa

Caffè

(escluse eventuali bottiglie per il dolce)

28 euro a persona

Menù proposta 3 CARNE

Aperitivo d'entrèe...

Stuzzichini, salatini, pastellati, bruschette, ecc...

ANtiPASTI

Millefoglie con zucca e finferli su fonduta all'asiago dolce

Primo

Risotto ai funghi porcini e ricotta affumicata di malga

Secondo

Tagliata di Chianina con rughetta e pomodorini al basilico

Dolce

Biscotteria assortita con crema mascarpone

Acqua, Vino della casa

Caffè

(escluse eventuali bottiglie per il dolce)

28 euro a persona

Menù proposta 4 CARNE

Aperitivo d'entrèe...

Stuzzichini, salatini, pastellati, bruschette, ecc...

Bis di Primi

Risotto pere e gorgonzola

Pappardelle ai funghi porcini, speck trentino e tartufo nero

Secondo

Tagliata di Angus con insalatina di carciofi spinoni e grana

Contorni misti di stagione

Dolce

Meringata ai frutti di bosco

Acqua

Vino della casa

Caffè

(escluse eventuali bottiglie per il dolce)

28 euro a persona

Menù proposta 5 CARNE

Aperitivo d'entrèe...

Stuzzichini, salatini, pastellati, bruschette, ecc...

ANTIPASTI

Sopressa Veneta con polentina tenera, funghi e grana

BIS DI PRIMI

Risotto con liquirizia e zafferano

Timballo di crespelle al ragù di bisonte e porcini

Secondo

Big Steak di Angus con tritico di salse e

Contorni misti di stagione

Dolce

Focaccia tiepida di mele con salsa vaniglia e gelato al fior di latte

Acqua

Vino della casa

Caffè

(escluse eventuali bottiglie per il dolce)

30 euro a persona

Menù proposta 6 CARNE

Aperitivo d'entrèe...

Stuzzichini, salatini, pastellati, bruschette, ecc...

ANTIPASTI

*Sformatino di radicchio in manto di nocciole su
fonduta ai formaggi*

Bis di PRIMI

Risotto ai funghi porcini

Fettuccine alla crema di carciofi e culatello

Secondo

Barbecue di carne grigliata

(Chianina, angus, bisonte, spiedino con patate e cipolle alla
cenere e verdure grigliate)

Contorni misti di stagione

Dolce

Mille Foglie con crema pasticcera e scaglie di cioccolato

Acqua

Vino della casa

Caffè

(escluse eventuali bottiglie per il dolce)

35 euro a persona

Menù proposta 7 CARNE

Aperitivo d'entrèe...

Stuzzichini, salatini ,pastellati,bruschette,ecc...

ANTIPASTI

*Tagliere di affettati misti con formaggi selezionati e
composte della casa*

*Burrata di bufala campana con ricotta, pomodorini e
olive verdi giganti*

BIS di PRIMI

Risotto con spinacine novelle e casatella

*Chicche di patate al radicchio di Chioggia e pancetta di
chianina stufata*

Secondo

Grigliata mista di carne

*(Costata di angus, tagliata di manzo, galletto, costicine e
luganega)*

Contorni misti di stagione

Dolce

Crostata di frutta fresca

Acqua

Vino della casa,Caffè

(escluse eventuali bottiglie per il dolce)

30 euro a persona

Menù proposta 8 CARNE

Aperitivo d'entrèe...

Stuzzichini, salatini ,pastellati,bruschette,ecc...

ANtiPASTI

Culatello di Parma e burrata

Involtini di radicchio tardivo e speck

Bis di Primi

Risotto con pere e gorgonzola

Pappardelle ai funghi e ricottina affumicata

Secondo

Tagliata di bisonte con insalatina di radicchio e grana

Contorni misti di stagione

Dolce

Biscotteria assortita con crema mascarpone

Acqua

Vino della casa e Caffè

(escluse eventuali bottiglie per il dolce)

35 euro a persona



Menù proposta 9 CARNE

Aperitivo d'entrèe...

Stuzzichini, salatini pastellati, bruschette, ecc...

ANtiPASTO

Timballo di melanzane alla siciliana con ricotta vaccina e pistacchi salati su vellutata di pomodoro

BIS DI PRIMI

Risotto con radicchio di Treviso e luganega

Fettuccine al ragù d'anatra

SECONDO

Degustazione di Fiorentina (Chianina e Angus)

su pietra ollare

Contorni misti di stagione

Dolce

Meringata al cioccolato

Acqua

Vino della casa

Caffè

(escluse eventuali bottiglie per il dolce)

45 euro a persona

Menù proposta 1 PESCE

Aperitivo d'entrèe...

Stuzzichini, salatini ,pastellati,bruschette,ecc...

ANtiPASTI

Impepata di cozze e vongole

Calamaretti spillo su lettino di Chioggia e

noci all'olio e limone

Bis di Primi

Risotto con Zucca e Capesante

Lasagne fatte in casa con carciofi novelli e code di Gamberi

Secondo

Grigliata di pesce (filetto d'Orata, Seppia, Gamberoni, Scampi e Capasanta)

Contorni misti di stagione

Dolce

Tiramisù della casa

Acqua

Vino della casa

Caffè

(escluse eventuali bottiglie per il dolce)

38 euro a persona

Menù proposta 2 PESCE

Aperitivo d'entrèe...

Stuzzichini, salatini ,pastellati,bruschette,ecc...

ANtiPASTI

Bollito misto di pesce o crudità di pesce

Schie al vapore su polentina tenera

Quenelle di baccalà mantecato con crostini

Bis di Primi

Risotto con scampi di Sicilia e porcini

Tortelli con gamberi e capesante allo zabaione di crostacei

Secondo

Rosa di branzino con gamberi imperiali al forno

su vellutata alla zucca

Contorni misti di stagione

Dolce

Focaccia tiepida di mele con salsa vaniglia e gelato al fior di latte

Acqua

Vino della casa

Caffè

(escluse eventuali bottiglie per il dolce)

45 euro a persona

Menù proposta 3 PESCE

Aperitivo d'entrèe...

Stuzzichini, salatini pastellati, bruschette, ecc...

ANTI PASTO

Carpaccio di pesce spada con rughetta e pecorino

PRIMO

Tagliatelle al gransoporo e pomodorini marinati al basilico

SECONDO

Trionfo di crostacei alla Catalana
(aragosta, capesante, scampi e gamberi)

Pinzimonio di verdure

SORBETTO AL LIMONE

Dolce

Semifreddo al pistacchio e cioccolato bianco fuso

Acqua

Vino della casa

Caffè

(escluse eventuali bottiglie per il dolce)

50 euro a persona

Menù proposta 4 PESCE

Aperitivo d'entrèe...

Stuzzichini, salatini pastellati, bruschette, ecc...

ANtiPASTI

(centro tavola)

Pinzimonio di verdure con Crudità di pesce

Bollito misto di pesce

BIS DI PRIMI

Risotto ai frutti di mare

Fettuccine al tonno fresco e rucola

SECONDO

Catalana di crostacei

(1/2 astice, capesante, scampi e gamberi)

Dolce

Millefoglie con crema pasticcera e fragole

Acqua

Vino della casa

Caffè

(escluse eventuali bottiglie per il dolce)

50 euro a persona

Menù proposta 5 PESCE

Aperitivo d'entrèe...

Stuzzichini, salatini pastellati, bruschette, ecc...

ANtiPASTI

*.Tartare di tonno alla crema di bufala,
pesto di olive nere e pomodorini al basilico*

*.Calamaretti spillo in tempura su
insalatina di radicchio e noci*

.Impepata di cozze e vongole

BIS DI PRIMI

Risotto al nero di seppia

Fettuccine alla crema di asparagi verdi e mazzancolle

SECONDO

*Trionfo di crostacei alla Catalana
(aragosta, capesante, scampi e gamberi)*

SORBETTO AL LIMONE

Dolce

Meringata ai frutti di bosco

Acqua

Vino della casa e Caffè

(escluse eventuali bottiglie per il dolce)

65 euro a persona

....dinnanzi la bellezza
il pensiero svanisce....



Possiamo creare il menù per il Vostro banchetto
insieme a Voi in base alle Vostre preferenze

*I menù potranno subire delle variazioni in base alla stagionalità
dei prodotti utilizzati*



Per info e prenotazioni 331.7996336 - 049.9802586