

con un minimo di 8-10 persone per:  
pranzi, cene, feste, lauree, comunioni, cresime,  
anniversari, compleanni, battesimi, ecc ...

**Della tradizione**

Aperitivo di benvenuto e buffet con  
patatine, olive ascolane, trancetti di pizza,  
mini tramezzini, fiori di zuccina fritti

Primi

Risotto ai funghi misti di bosco  
Bigoli di pasta fresca al sugo di anitra

Secondi

Cosciotto di porchetta allo spiedo  
Capriolo in salmì con polenta

Contorni

Verdura cruda + 2 contorni cotti

Dolce

da scegliere dalle nostre proposte  
(senza spumante)

Caffè con distillati

Acqua minerale gasata e naturale  
Cabernet dei Colli Berici I.G.T.  
Pinot Bianco dei Colli Berici I.G.T.

PREZZO A PERSONA

TUTTO COMPRESO € 26,50

Ristorante

**Enrico VIII**

ARCUGNANO Vicenza  
Tel. 0444-550.440  
www.enricocottavo.it  
info@enricocottavo.it

**Classico**

Aperitivo di benvenuto e buffet con  
patatine, olive ascolane, trancetti di pizza,  
mini tramezzini, fiori di zuccina fritti

Primi

Risotto con radicchio rosso di Treviso  
Tagliolini di pasta fresca con sugo di lepre

Secondi

Grigliata: spiedino di tacchino,  
costine di maiale, tagliata di manzo,  
salsiccia, polenta

Contorni

Verdura cruda + 2 contorni cotti

Dolce

da scegliere dalle nostre proposte  
Moscato Fior D'Arancio D.O.C.

Caffè con distillati

Acqua minerale gasata e naturale  
Cabernet dei Colli Berici I.G.T.  
Pinot Bianco dei Colli Berici I.G.T.

PREZZO A PERSONA

TUTTO COMPRESO € 28,00

**Tipico**

Aperitivo di benvenuto e buffet con  
patatine, olive ascolane, trancetti di pizza,  
mini tramezzini, fiori di zuccina fritti

Primi

Risotto con pasta di salame fresca  
Ravioli di magro all' Enrico VIII

Secondi

Petto di Vitello farcito al  
profumo di sottobosco  
Spiedino di maiale alla brace  
Tagliata di manzo con polenta frita

Contorni

Verdura cruda + 2 contorni cotti

Sorbetto al limone

Dolce

da scegliere dalle nostre proposte  
Moscato Fior D'Arancio D.O.C.

Caffè con distillati

Acqua minerale gasata e naturale  
Cabernet dei Colli Berici I.G.T.  
Pinot Bianco dei Colli Berici I.G.T.

PREZZO A PERSONA

TUTTO COMPRESO € 30,00



**MENU' BAMBINI**  
da 3 a 8 anni

Penne al pomodoro o ragù  
Bistecca di tacchino con patate fritte € 15,00  
Dolce -- acqua minerale o bibita

## Delle feste

Aperitivo di benvenuto e buffet con  
patatine, olive ascolane, trancetti di pizza,  
mini tramezzini, fiori di zuccina fritti

### Antipasti

Fagottino di carpaccio di manzo stagionato  
con olio di noci e crema di Asiago dolce

Prosciutto crudo dei Berici

Sfogliata Enrico VIII

Giardiniera sottolio della casa

### Primi

Risotto con radicchio rosso di Treviso e  
salsiccia fresca

Crespella farcita con  
formaggi di malga e noci

### Secondi

Filettino di maiale alla brace con  
erbetto aromatiche

Tagliata di sorana alla brace  
Capriolo in salmì con polenta

### Contorni

Verdura cruda + 2 contorni cotti

### Sorbetto al limone

### Dolce di pasticceria personalizzato

Prosecco Spumante Treviso D.O.C. e  
Moscato Fior D'Arancio D.O.C.

Caffè con distillati

Acqua minerale gasata e naturale  
Cabernet dei Colli Berici I.G.T.

Pinot Bianco dei Colli Berici I.G.T.

In Caraffa: Prosecco e Raboso frizzante

PREZZO A PERSONA

TUTTO COMPRESO € 35,00

con un minimo di 8-10 persone per:  
pranzi, cene, feste, lauree, comunioni, cresime,  
anniversari, compleanni, battesimi, ecc ...

## Dal mare

Aperitivo di benvenuto e buffet con  
patatine, olive ascolane, trancetti di pizza,  
mini tramezzini, fiori di zuccina fritti

### Antipasti

Cestino di polenta bianca con  
gamberetti in guazzetto di pomodoro

Insalata di mare

Salmone affumicato di nostra affumicatura  
su pan-brioche al limone

### Primo

Risotto di mare della tradizione

### Grigliata alla brace

Filetto di branzino

Gamberone siciliano

Trancio di pescespada

### Contorni

Verdura cruda

+ 2 contorni cotti

### Sorbetto al limone

### Dolce di pasticceria personalizzato

Prosecco Spumante Treviso D.O.C. e  
Moscato Fior D'Arancio D.O.C.

Caffè con distillati

Acqua minerale gasata e naturale

Cabernet dei Colli Berici I.G.T.

Pinot Bianco dei Colli Berici I.G.T.

In Caraffa: Prosecco e Raboso frizzante

PREZZO A PERSONA

TUTTO COMPRESO € 37,00

INVERNO 2018

## Mari e monti

Aperitivo di benvenuto e buffet con  
patatine, olive ascolane, trancetti di pizza,  
mini tramezzini, fiori di zuccina fritti

### Antipasti

Cestino di polenta bianca con  
gamberetti in guazzetto di pomodoro

Prosciutto crudo dei Berici

Sfogliata Enrico VIII

Giardiniera sottolio della casa

### Primi

Risotto con radicchio rosso di Treviso e  
salsiccia fresca

Ravioli di pasta fresca ripieni con ricotta e  
spinaci al burro e salvia

### Grigliata mista di pesce

Pesce spada, coda di rospo, gamberone

Spiedini di verdure alla griglia  
Verdura cruda

### Sorbetto al pompelmo rosa

### Arrosti

Carré di maialino da latte allo spiedo  
Faraona disossata ripiena al  
melograno del nostro podere con polenta

Patate fritte  
Funghi trifolati

### Dolce di pasticceria personalizzato

Prosecco Spumante Treviso D.O.C. e  
Moscato Fior D'Arancio D.O.C.

Caffè con distillati

Acqua minerale gasata e naturale  
Cabernet dei Colli Berici I.G.T.

Pinot Bianco dei Colli Berici I.G.T.

In Caraffa: Prosecco e Raboso frizzante

PREZZO A PERSONA

TUTTO COMPRESO € 44,00



Ristorante  
**Enrico VIII**

ARCUGNANO Vicenza  
Tel. 0444-550.440  
www.enricoottavo.it  
info@enricoottavo.it