

Pasqua 2024

Antipasti

Tagliere di salumi

con Salame nostrano, coppa piacentina, speck Altoadige, Bologna di cinghiale e bresaola punta d'anca della Valtellina. Carne salata alla trentina Scottata alla griglia con olio di tartufo.

Gnocco fritto romagnolo con carbone vegetale.

Ratatouille di Verdure e parmigiano reggiano.

Torta salata con crema di piselli e punta di asparagi.

Cracker ai multicereali con Ovetto Pasqualino rivisitato.

Primi piatti

Risotto carnaroli al pesto di Rucola Basilico e Madornale con pomodorini confit e Agrumi.

Paccheri freschi alla Crema di Porri e Carciofi con Salamella di Bufalo croccante e crema al Pecorino.

Secondi piatti

Agnello nostrano alla Mediterranea con Pomodoro Pachino e Basilico con Polenta Bramata.

Tagliata di controfiletto di Angus Argentino con salsa all'aceto balsamico e con Patate agli aromi.

Sorbetto al limone

Dessert

Dolce Colomba Pasquale con salsa al mascarpone e caffè.

Spumante Martinotti brut e moscato dolce.

Minerale - Vino rosso Primitivo di Puglia - caffè - digestivo

€ 60,00 a persona

Menu baby

Prosciutto cotto e salame.

Pasta al Ragù.

Panatina di pollo con patatine e crocchette di patate.

Sorbetto.

€ 25,00

