



Prenotazioni entro il 29/03/2018

Menù di Pasqua 2018

Antipasti

- Lonza di maiale marinata con insalatine, ortaggi, grana padano e pane croccante
- Focaccia all'extravergine con prosciutto di tacchino al miele, robiola, asparagi e uovo al rosmarino
- Salmone marinato agli agrumi con insalata di frutta ed ortaggi al lime e salsa di peperone giallo allo zenzero
- Vol-au-vent con gamberetti e salsa rosa
- Torta pasqualina
- Capasanta gratinata
- Insalata di mare
- Baccalà mantecato

Primi piatti

- Pasticcio allo bolognese
- Pasticcio con verdure primaverili
- Pasticcio con asparagi ed asiago
- Crespella con spinaci novelli e ricotta
- Crespella con salmone affumicato e gamberoni
- Involtino di lasagne con asparagi, uova, prosciutto affumicato e fonduta di provola affumicata
- Paella + Sangria

Secondi Piatti

- Capretto al forno
- Agnello al forno alle erbe aromatiche
- Rotolo di faraona al forno con verdure primaverili
- Morbido di vitello e pollo con biancone del Grappa, asparagi verdi ed uova mimosa
- Filetto di maiale al forno con spugnole e guancia affumicata
- Filetto di branzino in crosta di gamberi e cereali, salsa al metodo classico e salicornia
- Terrina di orata e carbonaro in crosta di cozze, cappesante, pane croccante e crema di patate e aglio orsino
- Polli, faraone, galletti e colombini allo spiedo

Contorni

- Patate rustiche
- Piselli alla francese
- Pomodori gratinati con zucchine al basilico e mozzarella di bufala
- Sformato di asparagi
- Caponata di verdure
- Tortino di patate gratinato con spinaci ed asiago
- Verdure di campo in tegame

Ampia scelta di vini in abbinamento