



PRENOTAZIONI ENTRO IL 17 APRILE 2019

Menù di Pasqua 2019

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
- Terrina di salmone e gamberi con maionese al pepe affumicato e "caviale"
- Easter salad (insalata, asparagi, uova di quaglia, acciughe del cantabrico, pane croccante, petto di pollo alla brace e dressing al parmigiano)
- Vol-au-vent con gamberetti e salsa rosa
- Torta pasqualina
- Capasanta gratinata
- Insalata di mare
- Baccalà mantecato

Secondi Piatti

- Capretto al forno
- Agnello al forno alle erbe aromatiche
- Scapino di vitello brasato 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
- Trancio di ricciola con salsa mediterranea e patate arrostiti con bottarga di muggine
- 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

Primi piatti

- Pasticcio allo bolognese
- Pasticcio con verdure primaverili
- Pasticcio con asparagi ed asiago
- Tortello con erbe di campo, insalatina di uova e di asparagi e fonduta affumicata
- Crespella con asparagi e pancetta mangalica in confit
- Crespella con salmone affumicato e gamberoni
- Riso pillaw allo zafferano con verdure primaverili
- Paella
- Sangria