

MENÙ DI PASQUA 2016

Salame nostrano
San Daniele al coltello
Erbazzone Pasquale
Caramelle di pasta fillo con verdure brasate e fonduta di taleggio
Barchetta con cicorino al bacon e salsa parmigiana
Cannolo di sfoglia con asparagi e speck
Lonzino affumicato con insalata al Bagoss e noci
Carpaccio di manzo marinato al Franciacorta Docg con puntarelle al basilico
Sott'oli assortiti
Crostoni con uova di quaglia guarnite
Rollè di zucchine al caprino ed erba cipollina
Mozzarelle di bufala
Tartare d'ombrina ai pistacchi di Bronte
Il Nostro Tonno e il Nostro Pesce Spada affumicati
Salmone in Bellavista
Capesante gratinate
Giardiniera nostrana
Seppie e calamari gratinati
Mini cotoletta di tonno con olio ai capperi
Insalata di mare con crostacei e mitili

~

Risotto al Bagoss mantecato con ruchetta e pomodoro concassè
Mezze penne con tartare di salmone e limone candito
Rotolo di pasta fresca agli asparagi

~

Un secondo piatto a scelta tra:
Capretto alla Bresciana con polenta
Filetto di manzo spadellato bardato con pancetta croccante
Rollè di coniglio con pomodorini e olive
Cosciotto di maialino da latte con purè
Filetto di Branzino alla Grenobleese con patate chips
Insalatina di calamari con verdure croccanti

~

Gran buffet di dolci e frutta

~

Caffè

Vini Azienda Agricola Riccafana Franciacorta

Costo per persona: € 60,00