

Menù Pasqua 2020

Gran Buffet pasquale:

Salame nostrano
Prosciutto toscano al coltello
Strudel di pasta fillo con pere, San Daniele e Bagoss
Lonzino affumicato
Bouquet di asparagi al bacon
Sfogliatina con uova di quaglia e salsa tartara
Erbazzone pasquale
Filetti di sgombro con panura aromatica ed olio ai capperi
Mozzarelle di bufala campana
La nostra carne salata con insalatina di puntarelle
Uova guarnite con mousse assortite
Tartare di pesce spada con pistacchi e zenzero
Carpaccio di tonno con marinatura al lime
Il nostro salmone affumicato
Ombrine in bella vista
Lumache alla Bourguignonne e crema di patate
Moscardini in guazzetto con crostoni
Zuppetta di mare e crostacei
Insalata di mare con gamberi e scampi al vapore
Giardiniera di verdure in agrodolce
Melanzane, pomodorini e pecorino
Ostriche in bella vista
Capesante al gratin

Risotto all'imolese con crema di asparagi e salsiccia croccante
Ravioli con ripieno di polenta e taleggio, al burro e salvia e semi di papavero

Un secondo piatto a scelta tra:

Capretto alla Bresciana con polenta
Filetto di manzo con pere caramellate e gorgonzola
Arrotolato pasquale di maiale
Filetto di orata alle erbe fini
Ceviche di tonno, salmone e gamberi
Medaglione di merluzzo con panure aromatiche e crema di patate viole

Gran buffet di dolci e frutta

Caffè

Vini Franciacorta

Costo per persona € 65,00

I bambini fino a 10 anni pagano la metà

I nostri prezzi sono netti e da intendersi non soggetti ad applicazione di sconti e/o convenzioni
Le composizioni floreali dovranno essere lasciate integre, in caso contrario verranno addebitate