

# *Menù Pasqua*

## *09 Aprile 2023*

*Bollicine di benvenuto*

\*\*\*

*Carne salada con insalatina di asparagi*  
*Flan ai porcini*  
*Caramella di pasta fillo alle verdure e fonduta al taleggio*  
*Selezione dei nostri salumi*  
*La Nostra giardiniera fatta in casa*

\*\*\*

*Polipo arrostito con crema di patate*  
*Carpaccio del Nostro salmone affumicato*  
*Gamberi con verdure julienne*  
*Capesante gratinate*

\*\*\*

*Risotto al radicchio di Castelfranco con ragù di cortile*  
*Orecchiette con broccoletti, pomodorini confit e burrata*  
*Gnocchetti al nero di seppia con frutti di mare e pistilli di zafferano*

\*\*\*

**Un secondo piatto a scelta tra:**

*Capretto alla Bresciana con polenta*  
*Chateaubriand con salsa Bernese allo scalogno e patate arrosto*  
*Rollè di faraona ripiena glassata al forno con purè*  
*Tournedos di branzino con pomodorini alla crudaiola ed essenza di basilico e limone*  
*Baccalà alla Vicentina con polenta*

\*\*\*

*Colomba Pasquale con gelato, composta di fragole e arance candite*  
*I Nostri nocciolati*  
*Pasticceria Mignon*

\*\*\*

*Caffè*

*Vini compresi:*

*Vino Bianco e Rosso Azienda Agricola Riccafana*  
*Bollicine Satin Azienda Agricola Riccafana servito con il dolce*

***Costo per persona € 70,00***

***Costo per bambini (3-10 anni) € 35,00***

***E' gradita la prenotazione***