

Menù Pasqua

31 Marzo 2024

Bollicine di benvenuto

Vitellina marinata agli agrumi con crema e polvere di peperone crusco
Mini quiche con fiori di zuccina e robiola
Tomino allo speck
Cannolo di sfoglia con asparagi e formaggi
Giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa

Insalatina di polipo con sedano e patate
Carpaccio di spada con aceto di lamponi
Salmone balik al tè verde
Capesante e gamberi gratin

Risotto agli asparagi con crema al taleggio e speck croccante
Orecchiette con polpo, cozze e vongole in guazzetto

Un secondo piatto a scelta tra:

Capretto alla Bresciana con polenta
Insalatina di filetto di cavallo all'aceto balsamico
Tartare di filetto di manzo alla senape
Arrosto di vitello in crosta con patate

Filetto di branzino con crema di carciofi e carciofi marinati
Tagliata di tonno allo zenzero con misticanza di verdure grigliate

Colomba Pasquale con gelato e crema Cipriani al limone
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 € 75,00

Costo per bambini (3-10 anni) € 35,00

È obbligatoria la prenotazione