

Menù Pasqua 2026

Bollicine di benvenuto

Lonzino marinato agli agrumi

Tortino di ricotta, asparagi e robiola

Bresaola di cavallo con pesto di rucola e grana

Giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa

Prosciutto crudo di Parma

Insalata di seppie, calamari e gamberi con citronette allo zenzero

Il Nostro salmone affumicato

Tartare di tonno agli agrumi

Capesante e gamberi

Risotto ai funghi porcini

Garganelli al ragù di crostacei, pomodorini confit e zucchine in fiore

Un secondo piatto a scelta tra:

Capretto alla Bresciana con polenta

Insalata di filetto di manzo con aceto balsamico

Rollè di faraona ripieno al forno con purè di patate

Filetto di branzino con crema di patate arrosto e sauté di cozze

Polpo in doppia cottura con morbido di patate

Colomba Pasquale con crema al mascarpone e frutti di bosco

I Nostri nocciolati

Pasticceria Mignon e friandises

Fragole al cioccolato

Caffè

Vini compresi:

Vino Bianco e Rosso Azienda Agricola Riccafana

Bollicine Satin Azienda Agricola Riccafana servito con il dolce

Costo per persona € 80,00

Costo per bambini € 40,00

(Bambini fino a 10 anni e con menù bambini)

Si richiede la prenotazione

I nostri prezzi sono netti e da intendersi non soggetti ad applicazione di sconti e/o convenzioni

Eventuali aggiunte al presente menù verranno calcolate a parte