

Menù S.Pasqua 2019



Domenica 21 aprile - ore 12:30



ANTIPASTI

Calamaro ripieno con brunoise di verdure e salsa al basilico

Sgombro marinato alle erbe con cipolla di Tropea in agrodolce

Involentino di pesce spada con julienne di verdure e maionese al lime

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con spinacio fresco spadellato

Roast-beef con rucola, scaglie di formaggella di Tremosine e riduzione al balsamico

Tortino di patate, asparagi e speck con crema di formaggi

PRIMI

Tagliolini al basilico fatti in casa ai frutti di mare e pomodorini confit

Ravioli bruni di cacao ripieni alle erbe con ragout di selvaggina

SECONDI

Costolette d'agnello alle erbe con verdure di stagione saltate in padella

Gamberoni al lardo di Colonnata con purea di patate viola

DOLCE

Tortino di ananas con crema alla vaniglia e fragole

Moka, Acque Frizzante e naturale, Vini bianco e rosso: Botti Capriano del Colle

Prezzo: € 45,⁰⁰ a persona

Bambini e ragazzi: € 20,⁰⁰ (Primo a scelta, cotoletta con patatine, gelato, bevande)

