

PRANZO DI PASQUA 2018
APERITIVO FRUTTATO DI BENVENUTO

ANTIPASTI

MORBIDO DI TAPINAMBUR CON VELLUTATA DI CASTELMAGNO CALDA

TARTARE DI FASSONE IN CITRONETTE E TARTUFO NERO

IL MARE IN CONCHIGLIA AL GRATIN

PRIMI PIATTI

PUNTINE DI MAIALE BAGNATE NEL VINO E PECORINO A CONDIRE I PACCHERI DI GRAGNANO

RAVIOLI DI PESCE CON TRITO DI GAMBERI E PIOGGIA DI PESTO AL BASILICO

SORBETTO AL LIMONE O MELA VERDE CON CALVADOS

SECONDI PIATTI

CAPRETTO SFORNATO CON DADOLATA DI PATATE

GAMBERONI DOPPIA COTTURA SFUMATI ALLA VERNACCIA

DESSERT

COLOMBA PASQUALE CON CREMA CHANTILLY O ZABAIONE

PANE , COPERTO , ACQUA E CAFFÈ

IL COSTO TUTTO COMPRESO , BEVANDE A PARTE È DI € 38,00

E' GRADITA LA PRENOTAZIONE



