



16 Aprile 2017
Pranzo di Pasqua
consultate il menù nella pagina successiva...

Orario d'inizio 12.30

Il Benvenuto dello Chef

Fiore di zuccina fritto
con purea di topinambur e uovo di quaglia all'occhio di bue
Franciacorta Docg Brut Cantina Quadra

~

Trilogia di pesce di Lago

Salmerino in carpione all'aceto di lamponi
Spiedino panato di sarda
Missoltini croccanti

in alternativa, da definire alla prenotazione
Torta salata con selezione di affettati

~

Risotto agli asparagi verdi, crescita e bacon essicato
Lasagnetta con farina saracena, purea di ceci al rosmarino e gemme dell'orto

~

Capretto della tradizione
patate al forno, polenta di Storo, spinaci alla panna

in alternativa da definire alla prenotazione
Noce di vitello a bassa temperatura con salsa brasata alla birra
patate al forno, polenta di Storo, spinaci alla panna

~

Pan di Spagna, mandorle, arance caramellate
Moscato d'Asti D.O.C.G.

Si finisce con dolcezza...

Colomba pasquale, creme al cioccolato fondente e alla vaniglia
Grande uovo di cioccolata
Piccola Pasticceria secca
Caffè – Liquori

~

Curtefranca D.O.C. Bianco Cantina Le Marchesine
Il Rosso del Parnej Cantina Clarabella

Prezzo a persona Euro 60.00
Menù bambino Euro 35.00

**Verranno previste alternative per problemi alimentari
da dichiarare gentilmente al momento della prenotazione**