



LA CATILINA  
Ristorante di campagna



**1 Aprile 2018**  
**Pranzo di Pasqua**

*Il Benvenuto dello Chef*

*Sfogliette croccanti con asparagi mimosa e squacquerone*

**Franciacorta Docg Brut Cantina Quadra**

*Giardino di mare*

*in alternativa, da definire alla prenotazione*

*Tartare di formaggi su carpaccio di pomodoro*

*Risotto mantecato al burro di capra, mele verdi e verbena*

*Crespelle con dadolata di zucchine verdi e gialle  
e code di gamberi all'aneto*

*Capretto della tradizione al forno*

*Patate arrostiti, polenta fresca di Storo,*

*in alternativa da definire alla prenotazione*

*Noce di vitello a bassa temperatura con salsa brasata alla birra*

*Patate al forno, Polenta di Storo*

*Freschezza primaverile*

**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 Bianco Doc Cantina Le Marchesine***

***Curtefranca Rosso Doc Cantina Le Marchesine***

**Prezzo a persona Euro 60.00 – Menù bambino Euro 35.00**

**Orario d'inizio 12.30**

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