

# MENÙ PASQUA

1 APRILE 2018



Torta pasqualina della tradizione

Salame stagionato dell' Az. Agr. Colombi

Reale di Fassone, cotto a bassa temperatura, con salsa tonnata

Tartare di Bue grasso alla senape

*Pinot nero Rosato - Bosco Longhino*

\*\*\*\*

Riso Carnaroli Az. Agr. Ferrario,  
bietola rossa e gocce di Gorgonzola D.o.p.

Ravioli ripieni al Ragù di agnello,  
vellutata di broccoli, gratinatura al timo

\*\*\*\*

Cubo di Fassone scottato, demi glace all'aceto Balsamico D.o.p.,  
crema di piselli allo zenzero e primizie dell'orto

\*\*\*\*

Tiramisù di Colomba Pasquale

*Pinot Nero, Metodo Martinotti - az. agr. Manuelina*

\*\*\*\*

Caffè

**€ 63,00/persona, vini inclusi**

*Riesling renano, Filare 52 - Az. Agr. Manuelina (PV)*

*Rosso di Valtellina, PerlaVilla - Triacca (SO)*

## MENU BIMBI

### Menù SoloPrimo

Antipasto con prosciutto cotto, salame nostrano e

Torta pasqualina

\*\*\*\*

Crespelline al prosciutto

\*\*\*\*

Tiramisu di Colomba Pasquale con caffè d'orzo

€ 23,00/bimbo

### Menù Completo

Antipasto con prosciutto cotto, salame nostrano e

Torta pasqualina

\*\*\*\*

Crespelline al prosciutto

\*\*\*\*

Petto di pollo ruspante con patate al forno

\*\*\*\*

Tiramisu di Colomba Pasquale con caffè d'orzo

€ 30,00/bimbo