

MENÙ PASQUETTA

2 APRILE 2018



Torta pasqualina della Tradizione

Salame stagionato dell'Az. Agr. Colombi
Reale di Fassone, cotto a bassa temperatura, con salsa tonnata
Piccolo bolito e salsa rosa

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

Hamburger Gourmet di Bue Grasso,
San. Marzano confit, Bacon croccante,
cheddar e polvere di piselli.

Tiramisù di Colomba Pasquale

Caffè

€ 50,00/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

€ 18,00/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

€ 25,00/bimbo