

# 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