

MENÙ PASQUA

21 Aprile 2019



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, Metodo Martinotti – Az. Agricola Manuelina

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

Fassone piemontese scottato affumicato rosmarino,
patate e primizie dell'orto.

Tiramisù di Colomba Pasquale
Pinot Nero Spumante – Az. Agr. Manuelina

Caffè

€ 63,00/persona, vini di nostra selezione inclusi

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

Tiramisù di Colomba Pasquale con caffè d'orzo

€ 30,00/bimbo