

Menu' di Pasqua

Antipasti

flan di asparagi verd con crumble al limone e gocce di fonduta di Montasio
cestino di champignonne farcito all'agnello e "sciopet"
fagottino di lonza con stracchino ed erba cipollina su misticanza e dressing alla fragola

Primi

ricciole al rosolaccio su spuma di burrata
risotto al prosecco, Castelmagno dop e coulis di lampone

Secondi

rolatina di filetto di maiale e asparagi bianchi
Bocconcini di reale di faraona e cuori di carciofo
guarnizioni dello chef

Sorbetto al limone
Delizia di Pasqua con moscato spumante
Caffè e digestivo

€ 40,00