

UN VIAGGIO CULINARIO TRA I SAPORI FRESCI E DELICATI DELLA PRIMAVERA PER CELEBRARE LA PASQUA IN UN'ATMOSFERA DI RINNOVAMENTO

Crostatina con asparagi cotti e crudi,
mousse al mezzano e tuorlo marinato

Fagottino delicato

Croccante fagottino ripieno di piselli fresco e peto d'oca affumicato adagiato su una morbida fonduta di Asiago

Risotto primaverili

Risotto alle ortiche con pesto di nocciole tostate e cremosa burrata pugliese. Un'esplosione di sapori freschi e intensi

Cappellacci in brodo

Ricchi cappellacci di pasta fresca, farcita con tenera gallina, serviti nel suo brodo profumato ai funghi porcini e cipollotto fresco il tutto arricchito da una panna acida al cren

Arrosto di vitello

Saporito arrosto di vitello farcito con asparagi verdi di stagione, accompagnato dalla sua ricca jus.
Contorno di roosti di patate al limone e radicchietti scottati.

Semifreddo al cioccolato

Goloso semifreddo al cioccolato Collebaut con nocciole croccanti,
arancia candita e una delicata crema al limone.

Un dolce finale per una giornata speciale

Acque minerali, Vino bianco e rosso in bottiglia, Caffè

60,00 euro a persona
tutto compreso