

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

Arrostito di vitello
Saporito arrostito 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