



Pranzo di Pasquetta

Lunedì 17 aprile 2017

*Benvenuto della Diodona con Prosecco spumante
Emulsione di zucchine con gambero agli agrumi*

•

*Lonzino di maiale cotto a temperatura bassa come un prosciutto cotto
Insalatina di carciofi e sfoglie di Reggiano
Paté di anatra selvatica in gelatina
Uova ripiene ai sapori mediterranei
Insalata di merluzzo e patate dolci
Tortino di verdure della tradizione Pasquale*

•

*Risottino al Cartizze e Asparagi di Altedo
con burrata di bufala e polvere di olive*

Cavatelli al cacao con scampetti, fave novelle e datterini confit

•

*Stinco di vitello marinato alla birra rossa cotto sullo spiedo a legna
con patate saltate alla cipolla di Tropea*

*Capretto da latte dell'Azienda "Casale Roccolo"
in casseruola al profumo di mirto, olive taggiasche e carciofi*

•

*Dolce mangiare alle mandorle
con sassolini di colomba e salsa al profumo di arancio*

Menù a € 48,00 escluse le bevande

Bambini: *Prosciutto di San Daniele o il nostro Prosciutto cotto
Milanese di petto di pollo con patatine fritte, Gelato a € 30,00*