



Pranzo di Pasqua

2015



Menu proposto a € 65,00 — Vini e bevande inclusi

L'Inizio

Assortimento di salumi D.O.P.:
la coppa, il salame, la pancetta
accompagnati al prosciutto crudo e al lardo
La nostra giardiniera sott'olio

e
Uova mimosa

Primi Piatti

Tortelli ripieni di crema d'asparagi
e scaglie di parmigiano

e
Risotto allo zafferano e rosmarino
con salsiccia della casa

Secondo Piatto

Tasca di vitello ripiena alla piacentina
e
Capretto in casseruola al limone e rosmarino
accompagnati da
Salsa verde e
Patate al forno guarnite con lardo,
rosmarino e ginepro

Dolce

Torta morbida di Pan di Spagna
con mousse alla fragola e vaniglia

I Vini

Ortrugo frizzante 2013
Az. Agr. F.lli Piacentini – Val Tidone
Gutturnio vivace 2013
Az. Agr. Perinelli – Val Nure
Gutturnio fermo Costa dei Salina 2013
Az. Agr. Perinelli – Val Nure
Malvasia dolce spumante Venus 2013
Az. Cantina Valltidone – Val Tidone

Acqua minerale Surgiva
Caffè della Torrefazione Musetti (PC)
Pane e focaccia della casa*
*Impastati con farine del Molino Dallagiovanna
di Gragnano T.se (PC)

PRENOTAZIONE:
TEL. 0523 978101 — SAPIAZZ@LIBERO.IT