



# Pranzo di Pasqua

27 marzo 2016



**Menu proposto a € 65,00 - Vini e bevande inclusi**

## *L'Antipasto*

Assortimento di salumi D.O.P.:  
la coppa, il salame, la pancetta  
accompagnati al prosciutto crudo e al lardo

La nostra giardiniera sott'olio

Flan di asparagi con crema di  
Parmigiano-Reggiano

## *i Primi Piatti*

Cappelletti ripieni d'anatra, al burro e salvia

Risotto primaverile con asparagi, mantecato  
con mousse di caprino

## *i Secondi Piatti*

Rotolo di faraona ripieno

Capretto in casseruola

Patate al forno guarnite con lardo,  
rosmarino e ginepro

## *il Dolce*

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

## *i Vini*

Trebbianino

Az. Agr. Borri Graziella Vignaiuolo Indipendente  
Val Trebbia

Gutturnio vivace 2014

Az. Agr. Perinelli - Val Nure

Gutturnio fermo Classico Superiore 2013

Az. Tonanti Margherita - Val d'Arda

Malvasia dolce

Az. Agr. Borri Graziella Vignaiuolo Indipendente  
Val Trebbia

Acqua Minerale Surgiva

Caffè della Torrefazione Musetti di Piacenza

Pane e focaccia della casa\*

\*Impastati con farine del Molino Dallagiovanna  
di Gragnano T.se (PC)