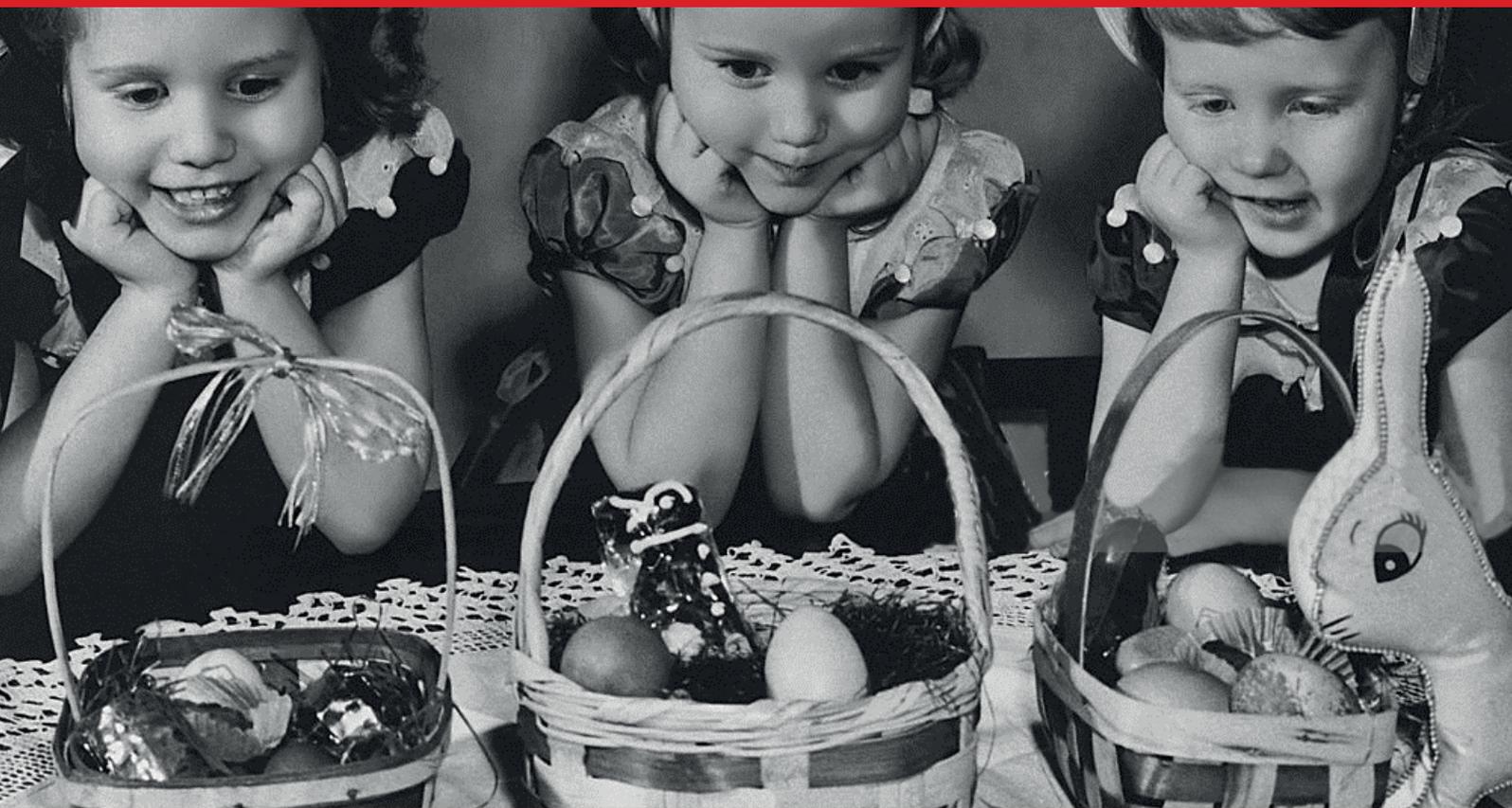




Pranzo di Pasqua

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)