



Pranzo di Pasqua

16 aprile 2017



Getty Images Collection: Hulton Archive

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

L'Antipasto

"Tortino Pasqualino"
e

Culaccia stagionata dell'Az. Rossi di Sanguinaro (PR)
accompagnata da peperoni alla brace

Primo Piatto

Risotto agli asparagi piacentini
con crema di Parmigiano-Reggiano
del Casello 3079 di Bardi stagionato 25 mesi

Plin ai 3 Arrosti - di maiale, vitello e coniglio
con fave fresche

i Secondi Piatti

Petto di faraona con crema di piselli
e pancetta croccante

Capretto in casseruola al limone e rosmarino
accompagnato da
Patate al forno guarnite con lardo, rosmarino e
ginepro e rosmarino e ginepro

il Dolce

Torta di meringa con crema di limone
e mascarpone

i Vini

"Terrafiaba" vivace 2015
Az. Agr. La Tosa - Val Nure

Gutturnio vivace 2016
Az. Agr. Cà Rossa - Val d'Arda

Gutturnio Classico Superiore da Magnum 2015
Az. "I Parnej" - Val Nure

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)