



Menù di Pasqua 2021

ANTIPASTI

Veneziana Gastronomica

Vol-au-vent con mousse di pesce spada e perline di aceto balsamico

Insalata russa

Insalata capricciosa con cuore di palma

Code di gamberi alla catalana

Insalata di piovra con gamberi e carciofi

Assortimento di uova farcite (gamberetti, salmone, foie gras, uova di lompo, alici)

Torta pasqualina

Polpettine di agnello al profumo di limone e timo

Crostatina di zola e mousse di fichi

Lumache alla Borgogna

PÂTÉ

Pâté classico di vitello

Pâté di tonno rosso del mediterraneo

Terrina d'anatra in crosta di pane

PRIMI PIATTI

Crespelle con asparagi e speck

Lasagne al ragù di agnello

Cannelloni con rana pescatrice e ricotta

I RAVIOLI FRESCHI

Ravioli alle vongole

Ravioli alla mugellana (patate, ricotta, erbe)

Tortelli ai carciofi

SECONDI PIATTI

Agnello alla greca (marinato nel limone e spezie con olive Kalamata)

Capretto alla sarda (lunga marinatura nelle erbe aromatiche e bacche)

Filetti di ombrina con patate e cipollotto

CONTORNI

Carciofi all'andalusa (con Pata Negra)

Fiori di zucca in pastella

Flan di asparagi con fonduta di formaggio Branzi della bergamasca

DOLCI

Pastiera Napoletana

Bavarese con fragole e limone

Si accetteranno prenotazioni **entro il 31.3.2021** salvo il raggiungimento della quota massima di ordini.



Le specialità di Pasqua e Pasquetta 2021

DEGUSTAZIONI GOURMET

Salmone selvaggio Red King - Alaska

Filetto Orkney Island Salmon, affumicato con legni pregiati nelle isole Orcadi

Burro salato di Isigny Normandia, riconosciuto uno dei burri migliori al mondo

Plateaux di formaggi rari italiani ed europei con gelatine abbinare

Vassoio Italiano: Crudo di Parma, Culatello, Salame Felino, Lardo

Vassoio Francese di formaggi: Beaufort, Brie de meux, Bethmale de chevre, gelée

Vassoio spagnolo: Pata Negra, Cecina de Leon, Chorizo, Manchego

Foie gras Rougié d'oca e anatra, da abbinare al Sauternes

Caviale Calvisius, italiano, Tradition Royal gr. 10, 30, 50

Ostriche su prenotazione

PRONTI DA CUOCERE A CASA

Agnello a pezzi alla marchigiana pronto da infornare

LA GRIGLIATA DI PASQUETTA GOURMET

Costolette di Agnello già marinate

Cubo di fassona per tagliata morbidissima

Controfiletto irlandese

Würstel Servelade gigante del Tirolo

Tomino avvolto nella pancetta mediterranea

NON FARTI MANCARE...

Colomba artigianale di pasticceria

da abbinare a uno dei nostri passiti da meditazione

Lasciati consigliare sui vini da abbinare ai tuoi piatti!

Si accetteranno prenotazioni **entro il 31.3.2021** salvo il raggiungimento della quota massima di ordini.
