

Menù di Pasqua 2023

Il menu è da prenotare entro mercoledì 5 aprile

ANTIPASTI

Insalata Russa
Lumache alla Borgogna
Veneziana Gastronomica
Mini Torta Pasqualina
Code di Scampi alla Catalana
Capesante al gratin aromatico
Insalata di pollo alla Bernese
Polpettine di agnello al profumo di limone e menta
Insalata di piovra con gamberi e verdure di stagione
Tartelletta con crema di robiola, acciuga del Cantabrico, lime e pomodorino passito
Assortimento uova biologiche del Garda farcite
(gamberetti, salmone, uova di salmerino, caviale, tonno, alici)

PATÈ

Patè classico di vitello
Patè di tonno e acciughe
Torta francese alla mousse di anatra
Terrina di campagna (anatra) in crosta di pane

PRIMI PIATTI

Lasagne verdi al ragù di coniglio
Crespella con carciofi e prosciutto di Praga
Insalata di fregula sarda con vongole e verdure

I RAVIOLI FRESCHI DA CUOCERE

Caramelle agli asparagi
Tortelli al branzino
Ravioloni alla burrata

SECONDI PIATTI

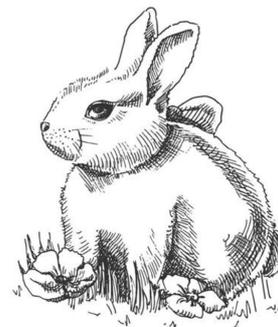
Spezzatino di agnello in umido ricetta della nonna
Capretto alla sarda
Filetto d'orata alle erbe con caponatina

CONTORNI

Carciofi alla romana
Verdure alla griglia
Flan di cime di rapa con speck e pecorino sardo

DOLCI

Bavarese alla fragola
Mini cheese cake agli agrumi
L'originale Pastiera Napoletana



Specialità di Pasqua e Pasquetta 2023

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

Plato' di formaggi rari italiani ed europei con gelatine abbinare

Ostriche su prenotazione

Pata negra de bellota spagnolo VS maiale nero d'Aspromonte

Salame d'oca di Mortara

PRONTI DA CUOCERE A CASA

Agnello a pezzi alla marchigiana pronto da infornare

Costolette di Agnello già marinate

Capretto agli aromi

Cosce di pollo farcite

(da prenotare entro il 1 aprile)

Per la tua grigliata: prepariamo le carni pronte da cuocere, già marinate:

salamelle, costine, wurstel, alette di pollo e i tomini avvolti nello speck.

Poi li grigliate voi al momento!

NON FARTI MANCARE

Colomba artigianale di pasticceria Scarpato

da abbinare a uno dei nostri passiti da meditazione

Lasciati consigliare sui vini da abbinare ai tuoi piatti!