

Pranzo di Pasqua 2019

Aperitivo Spumante Brut Villa Banfi

Frittelline di erbe aromatiche e bacche dolci di crispino con salsa di sesamo

*Salmerino leggermente affumicato, capasanta al basilico, humus alla bietola rossa,
piccole crudità e focaccia al peperoncino verde*

*Il baccalà in due consistenze:
mantecato all'olio crudo e in tempura di riso nero con peperone rosso del Piquillo*

Tartelletta agli spinacini freschi con uovo in camicia e crema di Castelmagno

*Piccoli cannoli al ripieno di ricotta di pecora gratinati cacio e pepe
con ragù di salsiccia di Fassona e fritturina di carciofi*

*Arrostino di capretto della Valle Anzasca disossato e ripieno con cicoria e mentuccia
Cipolla di tropea farcita con le sue interiora
Purè di patate e carote*

*Tortino meringato di colomba pasquale e lemon curd
Gelato ai pinoli*

Caffè e ovetti di cioccolato

euro **60,00**

coperto, servizio e minerale inclusi