

Menu di Pasqua

Aperitivo di benvenuto

Calice di Franciacorta Brut Docg¹²
Crostino con baccalà mantecato e erba cipollina¹⁻⁴⁻⁷
Barchette salate con crema al salmone affumicato e
erba cipollina¹⁻⁴⁻⁷

Antipasto al tavolo

Tagliere di salumi e formaggi con marmellatine e miele, uova
sode e focaccia alle erbe¹⁻³⁻⁷
Insaltina tiepida di polpo, patate e olive taggiasce al profumo
di limone¹⁴

Primi piatti

Risotto agli asparagi e gamberi mantecato al profumo di
agrumi²
Lasagnetta ai carciofi, scamorza affumicata e besciamella
leggera¹⁻⁷

Secondo piatto

Filetto di orata al forno con panure alle
erbe, crema di piselli e patate novelle¹⁻⁴

64€

o
Cosciotto di agnello al forno con
carciofi e patate⁹⁻¹²

Dolci

Mousse al limone con crumble di
mandorle e salsa ai frutti rossi⁷⁻⁸
Colomba artigianale con crema al
mascarpone e fragole¹⁻³⁻⁷



MENÙ DI PASQUA vegetariano

Aperitivo di benvenuto

- Calice di Franciacorta Brut DOCG ¹²
- Mini torta salata con carciofi e provola ¹⁻³⁻⁷
- Spiedini di mozzarelline, pomodorini e olive con basilico ⁷

Antipasto al tavolo

- Flan di spinaci e Asiago con fonduta leggera al Parmigiano ³⁻⁷⁻⁸
- Insalatina di asparagi, uova di quaglia, insalata novella e scaglie di Grana ³⁻⁷

Primi

- Lasagnetta alle verdure primaverili (zucchine, piselli, carote) con besciamella al fior di latte ¹⁻³⁻⁷
- Risotto ai piselli, limone e menta mantecato al Grana ⁷

Secondi

- Polpettone di verdure con patate, bietole e carote su crema di formaggio alle erbe ¹⁻³⁻⁷
oppure
Millefoglie di melanzane, pomodoro e scamorza affumicata al forno ¹⁻⁷

Dolci

- Pastiera napoletana monoporzione ¹⁻³⁻⁷
oppure
Cheesecake allo yogurt e fragole senza cottura ¹⁻⁷

Bevande

Acqua naturale e frizzante
Vino della casa bianco o rosso
Caffè

64€

Acqua potabile trattata
conforme ai D.Lgs. N° 31/2001 e N° 181/2003

*Alcuni prodotti elencati potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato