

Menù di Pasqua



Welcome drink

ANTIPASTI

Scrigno croccante di pasta fillo con mousse di ricotta e maggiorana, edamame saltati, freschezza di finocchio, sedano e mela verde, olio agrumato e menta

PRIMI

Cappelletti in consommé dorato di gallina ruspante

Lasagnetta bianca

Salsiccia gentile, porcini, crema leggera al latte e parmigiano reggiano 36 mesi

SECONDI

Lombetto di coniglio farcito alle erbe aromatiche con asparagi novelli, fondo al timo limonato

Costolette di agnello in panatura croccante di frutta secca alle erbe primaverili, salsa al miele d'acacia e senape antica

DESSERT

Torta pasquale del maestro pasticcere

Gran buffet pasquale di dolci