



Menu Santa Pasqua 2024

...per iniziare...

Grana Padano 36 mesi, composta di pere Williams, pistacchi

Antipasti

Carpaccio di manzo Wagyu (az. Agr. Cigolina), insalata di asparagi verdi, coulis di mirtillo e Porto

Fiore di zucca, ripieno di ricotta di pecora al profumo di arancia e menta, crema di zucchine trombetta, salsa sweetsour

Primi piatti

Gnocchi fatti in casa agli spinaci, crema all'uovo di Parisi, chips di riso nero soffiato

Risotto Carnaroli (Az. Agr. Fedeli) mantecato al latticello, riduzione di rabarbaro, battuta di cinghiale scottato

Secondo piatto

Petto d'anatra CBT su crema di topinambur e le sue chips, cime di rapa spadellate

Dessert

Torta della nonna, mousse alla cannella

Acqua, Caffè

55 €



Menu Santa Pasqua 2024 vegetariano

...per iniziare...

Grana Padano 36 mesi, composta di pere Williams, pistacchi

Antipasti

Insalata di quinoa con asparagi scottati, crema di asparagi, coulis di mirtilli e Porto

Fiore di zucca, ripieno di ricotta di pecora al profumo di arancia e menta, crema di zucchine trombetta, salsa sweetsour

Primi piatti

Gnocchi fatti in casa agli spinaci, crema all'uovo di Parisi, chips di riso nero soffiato

Risotto Carnaroli (Az. Agr. Fedeli) mantecato al latticello, riduzione di rabarbaro, fave

Secondo piatto

Torta Pasqualina alle cime di rapa e porri su crema di topinambur e le sue chips

Dessert

Torta della nonna, mousse alla cannella

Acqua, Caffè

55 €