



MENÙ DI PASQUA

5/04/2026

ANTIPASTI

Culaccia stagionata con Focaccia all' olio EVO, Rosmarino e sale Maldon

Sopressa e Giardiniera della casa con Polenta

Crostini con Lardo stagionato e crema di Carciofi

Arrosticini d'Agnello fritti

PRIMI

Risotto agli Asparagi, Monteveronese e Guanciale

Ravioli con Ricotta di Pecora e Pistacchio al ragu' di Faraona e Arancio

SECONDI

Tagliata di controfiletto con Pomodorini, Carciofi e Balsamico

Costolette d' Agnello fritte, Bieta ripassata e Patate al forno

DOLCE

Sorbetto di Mojito al cucchiaino

Millefoglie con crema Chantilly, Fragole e Ananas marinato alla Menta e Lime

I VINI

Spumante Prosecco Brut "Jacur"-Bernardi

Colli Euganei Merlot-Cantina dei Colli

Colli Euganei Moscato Dolce "Palazzo del Principe"-Cantina dei Colli

CAFFE' "ESPRESSO ITALIANO DI ANDREA TRINCI"

75,00€

FESTE GGIAMO INSIEME

MENÙ

Pasqua bambini



antipasto

Culaccia stagionata

primo

Gnocchi al ragù di Scottona

secondo

Cotoletta con Patatine fritte

Gelato

Crema e Cioccolato

Acqua e bibite

€30,00

