

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

Acqua potabile trattata

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

*Alcuni prodotti elencati potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato