

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
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

64€

