

Menu di Pasqua

Aperitivo di benvenuto

Calice di Franciacorta Brut Docg
Crostino con baccalà mantecato e erba
cipollina

Barchette salate con crema al salmone
affumicato e erba cipollina

Antipasto al tavolo

Tagliere di salumi e formaggi con
marmellate e miele, uova sode e focaccia
alle erbe

Insalata tiepida di polpo, patate e olive
taggiasche al profumo di limone

Primi piatti

Risotto agli asparagi e gamberi mantecato
al profumo di agrumi

Lasagnetta ai carciofi, scamorza affumicata
e besciamella leggera

Secondo piatto

Filetto di orata al forno con panure alle
erbe, crema di piselli e patate novelle

Cosciotto di agnello al forno con
carciofi e patate

Dolci

Mousse al limone con crumble di
mandorle e salsa ai frutti rossi

Colomba artigianale con crema al
mascarpone e fragole

