



PASQUA
Domenica
1 Aprile 2018

Aperitivo di Benvenuto con frivolezze dello Chef:

Apertura Buffet:

I cicchetti delle nostre osterie:

Crostini con baccalà mantecato

Bruschettine con pomodorini gustati e peperoni

Crostini con salmone • Baccalà in tempura

Scampi e sarde "in saor"

Riso venere con blinc di salmone e olio di noci in finger food

Frittatina con "schie" • Moscardini e uova di seppia al vapore

Canestrelli gratinati e "canocie" • Tonno e spada marinato al

lime • Terrina di piovra con olive taggiasche

Cous cous con tajiki di verdure, pomodorini secchi e olive

taggiasche • Uova Arlecchino con asparagi verdi • Mozzarella

in carrozza con acciughe • Pepata di cozze

Maialino al forno con angolo del pane rustico

Speck del Tirolo • Lardo di Colonnata

Sopressa di Valdobbiadene con sottoli

Buffet di formaggi freschi:

• Bufala • Stracciatella • Nodini e Trecciona di mozzarella

Menù al tavolo:

Chicche di riso mantecato al grana con salsicette e lenticchie

di Castelluccio in umido ed emulsione di yuzù • Lasagnette

con besciamella leggera all'acqua, reggiano di vacca rossa e

ragù di Fassona

Piatto di arrosti con carrè rosa alle erbe dolci e agnello

alla maniera romana con indivia e pancetta

magra-patatine novelle al burro di Calvados

Sorbetto con fragole e mentuccia

Fragole con panna al nero di Modena

Buffet di Dolci Pasquali della Marchioro

Caffè • Vini e bevande inclusi

EURO 55,00

APERTURA BUFFET ORE 13,30

Bimbi da 0-4 anni non paganti

Bimbi da 5-10 anni menù dedicato a euro 15,00:

gnocchi al pomodoro o ragù, cotoletta alla milanese con patate al forno.