



## Menù della Vigilia Pasquale

### APERITIVI

*Bollè extra dry Cantine Andreola Focaccine alle olive e  
pasta di salame e stracchino*

### ANTIPASTI

*Crudo di Parma, Salame e Lardo  
Piovra arrostita su crema di pancotto  
Sformato agli asparagi e chips di pane tostato  
Fagottino di brisè con broccoli e toma*

### PRIMI

*Riso amore topinanbur e speck*

### SECONDI



*Filetto di maiale e prugne  
Patate rosolate*

### DOLCE

*Cheesecake di Colomba con  
confettura di pesche*



## Informazioni

- *Proponiamo un menu per il pranzo del Sabato Santo. Sarà la rivisitazione delle festività pasquali in versione light. Proposto a € 35 a persona e comprende oltre alle portate Bevande, Vini, Spumante e digestivi*
  - *I bambini da 0 a 3 anni non pagano; da 3 a 10 anni pagano la metà.*
  - *L'inizio del pranzo è previsto per le ore 13.00.*
  - *Nel caso ci fossero intolleranze alimentari chiediamo gentilmente di segnalarcele all'atto della prenotazione così da poter apportare le opportune modifiche.*
  - *Chiediamo la cortesia al momento saldo che non sarà possibile effettuare pagamenti separati per ognuno dei commensali, ma in un'unica soluzione consigliamo quindi di organizzarvi in tal senso.*
  - *In questa giornata il pagamento potrà avvenire solo per contanti o assegni, per evitare di farvi fare file interminabili e attendere a lungo.*
- 
- 



# Menù di Pasqua

## APERITIVI

*Bollè extra dry Cantine Andreola*  
*Brioscine salate*  
*Focaccine alle olive farcite pasta di salame e stracchino*

## ANTIPASTI

*Crudo di Parma, Salame e Lardo*  
*Piovra arrostita su crema di pan cotto*  
*Flan agli asparagi, crema asiago e pane tostato Fagottino*  
*di brisè con broccoli e toma*

## PRIMI

*Riso amore topinanbur e speck*  
*Lasagnette al ragù di salsiccia e carciofi*

## SECONDI



*Filetto di vitello in salsa gorgonzola*  
*Patate rosolate e insalatina di stagione*  
*Costolette d agnello scottadito marinate al timo*

## DOLCE

*Cheesecake di Colomba con*  
*confettura di pesche*  
*Moscato dolce*



# Informazioni

- Il menù per il pranzo di Pasqua 2018 è proposto a € 59 a persona e comprende oltre alle portate Bevande, Vini, Spumante e digestivi.
  - I bambini da 0 a 3 anni non pagano; da 3 a 10 anni pagano la metà. L'inizio del pranzo è previsto per le ore 13.00.
  - Purtroppo siamo costretti a chiedervi un acconto di €19 a persona a conferma della prenotazione; prenotazioni senza l'acconto non saranno ritenute confermate.
  - Nel caso ci fossero intolleranze alimentari chiediamo gentilmente di segnalarcele all'atto della prenotazione così da poter apportare le opportune modifiche.
  - Chiediamo la cortesia al momento saldo che non sarà possibile effettuare pagamenti separati per ognuno dei commensali, ma in un'unica soluzione consigliamo quindi di organizzarvi in tal senso.
  - In questa giornata il pagamento potrà avvenire solo per contanti o assegni, per evitare di farvi fare file interminabili e attendere a lungo.
- 
- 



# Menù di Pasquetta

## APERITIVI

*Bollè extra dry Cantine Andreola*  
*Brioscine salate*  
*Focaccine alle olive farcite pasta di salame e stracchino*

## ANTIPASTI

*Crudo di Parma, Salame e Lardo*  
*Carpaccio di Pesce spada ai finocchi ed emulsione d agrumi*  
*Flan agli asparagi, crema asiago e pane tostato Fagottino di brisè con broccoli e toma*

## PRIMI

*Riso amore topinanbur e speck*  
*Cannelloni al ragu di salsiccia e asparagi*

## SECONDI


*Filetto di maiale e prugne*  
*Patate rosolate*  
*Costolette d'agnello scottadito marinate in salsa barbeque*

## DOLCE

*Cheesecake di Colomba con confettura di pesche*  
*Moscato Dolce*



# Informazioni

- Il menù per il pranzo di Pasquetta 2018 è proposto a € 45 a persona e comprende oltre alle portate Bevande, Vini, Spumante e digestivi.
  - I bambini da 0 a 3 anni non pagano; da 3 a 10 anni pagano la metà.
  - L'inizio del pranzo è previsto per le ore 13.00.
  - Nel caso ci fossero intolleranze alimentari chiediamo gentilmente di segnalarcele all'atto della prenotazione così da poter apportare le opportune modifiche.
  - Chiediamo la cortesia al momento saldo che non sarà possibile effettuare pagamenti separati per ognuno dei commensali, ma in un'unica soluzione consigliamo quindi di organizzarvi in tal senso.
  - In questa giornata il pagamento potrà avvenire solo per contanti o assegni, per evitare di farvi fare file interminabili e attendere a lungo.
- 
- 