

8 Aprile 2012



## Menù di Pasqua

Aperitivo di Benvenuto con Sfizioosità  
Prosecco Millesimato "Paladin" 2010



Carpaccio di Spada Affumicato della Casa  
con Insalata di Finocchi, Arancia e Citronette al Coriandolo

Spiedo di Gamberi e Seppia  
su Crema Leggera di Topinambur

Sformatino ai Carciofi d'Albenga su Fonduta di Formaggio Salva  
con Pancetta al Pepe Nero e Pepita del Piave



Ravioli alla Polenta e Taleggio di Grotta  
con Burro Profumato al Timo e Guanciaie Stagionato Croccante

Riso Vialone Nano "az. Agricola Salera"  
con Punte d'Asparagi e Coda di Rospo



Filetto di Rombo Dorato alla Salvia con Salsa Olandese  
Verdurine Croccanti



Sorbetto al Limone



Capretto in Porchetta Cotto Lentamente al Forno a Legna  
con Mirto e Riduzione di Vermentino  
Patate e Carote Schiacciate allo Scalogno



Tortina al Cioccolato Bianco e Mandorle  
con Crema Inglese e Coulis di Lamponi

Colomba Artigianale  
Caffè

Salbanello igt -PALADIN-  
Pralis I.g.t. -PALADIN-  
Spumanti Brut CASA COLLER – Moscato Bianco VILLA ERICA

**50€ a persona bevande incluse**