

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