

31/03/2013



Menù di Pasqua

Aperitivo di Benvenuto con Sfiziosità
Prosecco Millesimato "Paladin"

Terrina di Branzino, Broccoletti
e Code di Gambero con Bisque Profumata al Lime

Insalata Tiepida di Seppia con Fagiolini e Pomodorini Canditi
su Passatina di Ceci al Nero e Olio al Rosmarino

La Nostra Torta Pasqualina:
Di Pasta Fillo con Ricotta di Pecora, Ovetto di Quaglia
Servita con Fondutina Leggera e Gocce di Pomodoro

Raviolone con Baccala Mantecato e Asparagi Verdi

Fagottino di Crepe al Basilico con Melanzane al Forno
e Mozzarella Affumicata di Bufala su Coulis di Pomodoro

Fiore Gratinato di Salmone e Pesce Persico
con Spaghetti Croccanti di Verdure

Sorbetto al Limone e Zenzero

Capretto "Agriturismo Il Faggio" Cotto Lentamente al Forno a Legna
con Mirto e Riduzione di Vermentino
Patate e Carote Schiacciate allo Scalogno

Tegolino di Nocciole Tostate
con Mousse al Cioccolato Fondente Speziato
e Salsa al Ribes Rosso



Caffè, Colomba Artigianale
Salbanello igt PALADIN - Pralis igt PALADIN
Spumanti: Brut CASA COLLER - Moscato

Il prezzo del menù è di 50€ a persona, bevande incluse.