

Domenica 20 Aprile 2014



Menù di Pasqua

Hummus di ceci con salsa yogurt alla menta e sfoglietta di pasta brick,
abbinata a Prosecco Extra Dry Millesimato 2012 Paladin



Insalatina tiepida di polpo e seppia, pomodoro fresco e olive taggiasche,
su crema leggera di patate alla curcuma e olio alla maggiorana

Zuppa bianca di Baccala', sformatino di porro e cialda di mais



Cestino croccante ripieno di ricotta di bufala alle erbe, melanzane
e scamorza affumicata con coulis di pomodorini datterini
accompagnato da misticanza sfiziosa



Crespella gratinata, ripiena di carciofi e cream cheese
su zuppetta di gamberi e vongole veraci

Riso vialone nano mantecato con Sauvignon e formaggio La Tur
finito con mazzetto di asparagi al bacon



Involtino di pesce spada gratinato
con verdure alla mediterranea



Sorbetto fatto in casa al Lime e Zenzero



Capretto "Agriturismo Il Faggio" in porchetta cotto lentamente al forno a legna
con mirto e riduzione di Vermentino
Mash di patate e carote



Gelato al frutto della passione con brownie al cioccolato bianco e semi di zucca
con coulis di frutti rossi

Colomba artigianale

Salbanello igt PALADIN Pralis igt PALADIN
Spumanti: Brut CASA COLLER – Moscato VILLA ERICA

Il prezzo del menu è 50€ a persona, incluse bevande