

27 Marzo 2016



Menù di Pasqua

Aperitivo di benvenuto con prosecco millesimato Paladin



Il polpo alla paprika affumicata grigliato su passatina di ceci con guanciale stagionato croccante e gocce di panna acida

Lo spada marinato all'arancia e pepe di Sichuan con insalatina di radicchio trevisano tardivo e pan brioche tostato



“La nostra Pasqualina”: Sfoglia croccante di parmigiano con ripieno di spinaci e zabaione salato d'uovo, accompagnata da veli del nostro lonzino stagionato



Raviolo “al nero” ripieno di baccalà mantecato alla vicentina con asparagi verdi e olio extravergine ligure

Risotto vialone nano con broccoletti mantecato con crosta fiorita” Agr. Il Faggio” e profumo di scorza di limone



Cubo di salmone leggermente affumicato con insalatina croccante all'aceto di lamponi e maionese vegana all'erba cipollina



Sorbetto artigianale agli agrumi



Il capretto “Agr. Il Faggio” al mirto con patate fondenti al rosmarino



Mattonella di brownie “gluten free” con mousse leggera al mascarpone e gelatine all'amarena scioppata

Salbanello Rosso IGP del Veneto PALADIN - Chardonnay IGP delle Venezie PALADIN

Spumante brut CASA COLLER - Moscato Bianco - VILLA ERICA



50 Euro a persona, bevande incluse