



Domenica 21 Aprile



Pasqua 2019

Aperitivo di benvenuto con prosecco millesimato "Paladin"

Baccalà mantecato con patata violetta

su nido di agretti e coulis

di pomodorini alla maggiorana

Speck di salmone con crostino di pane ai cereali,

burro montato al rafano

e insalata di scarola riccia al miele di castagno

La nostra pasqualina:

Sfoglia croccante al parmigiano ripiena di morbido di spinaci

con mousse di cream-cheese all'erba cipollina,

accompagnata da spalla di San Secondo tiepida e giardiniera di verdure primaverili

Tortelli ripieni di asparagi,

finiti con code di gambero e bisque

su crema di polenta di mais Spinato

Risotto vialone nano mantecato

con formaggio Crosta fiorita "Az Agricola il Faggio",

erbe e fiori di campo e ristretto di lamponi

Tortino di pesce spada ripieno alla ligure

accompagnato da maionese al nero di seppia e crema di melanzane arrosto

Sorbetto artigianale al 'mojito'

Capretto in porchetta "Az Agricola il Faggio" con riduzione al mirto fresco

accompagnato da mash di patate e porri

Latte in piedi al limone, terra di liquirizia, pera caramellata e

mousse di cioccolato bianco al cardamomo e lamponi

Vini:

Salbanello Igt (Cabernet, Malbec)

Pralis Igt (Chardonnay, Sauvignon)

Casa Paladin

Spumanti:

Valentino Cuvée brut

Moscato Vino Spumante

Casa Paladin

54 Euro

(A persona, bevande incluse)

