

DOMENICA 16 APRILE 2017

MENU' DI PASQUA

Aperitivo di benvenuto con Prosecco millesimato Paladin 2016



Sfera di salmone marinato ripiena di creamcheese all'erba cipollina
con insalatina primaverile di frutta e verdura

Tentacolo di polpo alla gallega su insalata di patate, sedano croccante e salsa agli agrumi



La nostra pasqualina

Sfoglia croccante al parmigiano ripiena di morbido di spinaci
con zabaione alla noce moscata accompagnata da bresaola della Valchiavenna



Cannelloni al nero ripieni di carciofi e ricotta serviti
con bisque profumata al limone e code di gamberi arrostiti

Risotto mantecato con crema di piselli, speck croccante
e formaggio *Crosta fiorita* "azienda agricola **IL FAGGIO**"



Tortino di pesce spada e melanzane con battuto mediterraneo
accompagnato da coulis di pomodori pachino e polvere di olive liguri

SORBETTO AL LIMONE E BASILICO

Capretto "azienda agricola **IL FAGGIO**" in porchetta con riduzione al mirto fresco
e contorno di patate fondenti



Semifreddo al cioccolato bianco con salsa al frutto della passione,
crumble salato all'alga spirulina e lamponi freschi

Salbanello rosso igr del Veneto - **PALADIN** - Chardonnay IGP delle Venezie **PALADIN**
Spumante brut **CASA COLLER** - Moscato Bianco - **VILLA ERICA**

50€ A PERSONA BEVANDE INCLUSE