

Domenica 5 Aprile 2015

Menu' di Pasqua



Hummus di ceci alla barbabietola con sfoglia di pasta brick
abbinata a Prosecco extra dry millesimato 2012 Paladin

Calamaretti al vapore ripieni di brunoise di verdure
su crema di patata viola e pomodori confit

Carpaccio di pesce spada "affumicato da noi"
accompagnato da cavolo rosso al pompelmo rosa e pan brioche tostato

Sfoglia croccante con cuore morbido di carciofi e guanciale stagionato
su fonduta leggera di parmigiano e valerianella all'aceto di Sherry

Tortelli al farro ripieni di Scarola dei colli e Pecorino
su bisque e code di gamberi

Riso vialone nano mantecato
al formaggio "Crosta Fiorita di capra (Agriturismo Il Faggio)"
con asparagi verdi e Sauvignon

Filetto di scorfano dorato in crosta di mais
su crema di zucchine alla mentuccia e verdure tornite

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

Mousse al pistacchio di Bronte accompagnato da
tegolino rustico con arance candite e salsa al cioccolato speziato

52€ A PERSONA BEVANDE INCLUSE

Salbanello igt PALADIN Pralis igt PALADIN

Spumanti: Brut CASA COLLER – Moscato VILLA ERICA
Colomba pasquale

