

Menù di Pasqua 2019

Flute d'entrèe

Spumante Trentodoc o il cocktail di frutta analcolico

La fantasia di mare alla mediterranea

Il bianco di merluzzo in salsa livornese

Gli asparagi bianchi cotti a vapore con mimosa d'uovo e scaglie di Trentingrana

Lo speck cotto di Pasqua con insalatina gourmet

Il tortino di brisè con carciofi, guanciaie e formaggio "Garner Spitri"

Il risotto selezione Carnaroli mantecato alla crema di asparagi verdi e polvere di morchelle

Gli gnocchi di polenta bianca al ragù di polpo

Il sorbetto della casa

La lombata di vitello cotta a bassa temperatura al timo e lime

Il classico capretto alla Pino

con asparagi bianchi brasati al rosmarino e patate rustiche

La bavarese alla pesca bianca con ganache di cioccolato al lampone e la sua salsa

La colomba pasquale con salsa vaniglia

L'uovo di Pasqua

Il caffè

Acqua minerale frizzante e naturale

Vini in abbinamento

NOTE:

I bambini tra i 0 e i 2 anni non pagano, mentre i bambini sotto i 10 anni pagano metà prezzo.

Se per i bambini si desidera un menù diverso proponiamo: Pasta al pomodoro o al ragù e Cotoletta con patatine fritte.

Per i bambini ci saranno delle gradite sorprese.

Sarà presente un musicista che intratterrà il pranzo con musica dal vivo.

Vi informiamo che il menù potrebbe subire qualche variazione.