



PASQUA 2022

MENÙ

Branzino marinato alla rapa rossa, crudités di fragole e asparagi bianchi

Gambero in tempura di nocciole con maionese all'aglio nero fermentato

Insalata di calamari mezzani, pomodoro confit, salsa allo zafferano e foglie di cappero

Capa santa gratinata con spuma del suo corallo

Black Angus marinato con misticanza, pere e rucola

Cestino con spinacino novello, fiori di zucca, mousse di caprino e uovo fritto

Risotto scampi, fasolari e sciopet, mantecato alla Ribolla Gialla DOC

Gnocchi di patate e ortiche, crema di formaggio asino PAT e speck d'oca

Crespelle agli asparagi verdi di Bibano, spalla di maiale affumicata e ricotta di Roverbasso

Capretto dell' Alpago alle erbe fini con patate al forno

Carrè di Patanegra con cuori di carciofi

Misticanza

Sgroppino al frutto della passione

Dolce pasquale

Caffè

Vini a tavola

Tai Bianco I.g.t. Az. Agr. Ai Galli

Cabernet Franc Az. Ag. Gelisi Antonio

Vino con il dolce

Prosecco Millesimato Dry Conegliano-Valdobbiadene D.o.c.g. Az. Ag. Borgo Antico

**Le portate potrebbero subire qualche modifica secondo la reperibilità di prodotti stagionali*