

Menù di Pasqua 2011 – La Carne

I nostri migliori auguri di buone feste!

Gli antipasti...

*Prosciutto dolce al taglio, Bresaola, Speck con pesto leggero di noci,
Magatello di Vitello al punto rosa su misticanza di stagione.
Cialdina di Parmigiano d.o.p. con spuma di Crescenza, Rucola e Balsamico tradizionale.*

I Primi Piatti...

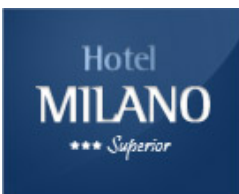
*Gnocchetti di patate rosse con petto d' Oca, Agretti funghi e Jus di carne.
Fagottino di crespella alle melanzane e ricotta di Bufala su fonduta di Caciocavallo.*

I Secondi Piatti...

*Tagliata di Filetto di manzo alla mostarda di cassis
con verdure croccanti all' Aceto di lamponi.
Agnello Pasquale al salfiore di Cervia e rosmarino, ristretto di Marsala e patate paglia.*

Le nostre Dolcezze...

*Variazione sulla Cassata Siciliana con gelato
al pralinato di pistacchio di Bronte e salsa al Gianduia.
Colomba Pasquale di nostra produzione con le sue salse.*



Menù di Pasquetta 2011 – Il Pesce

I nostri migliori auguri di buone feste!

Gli antipasti...

*Salmone affumicato su misticanza con Mango e profumato allo Zenzero
Carpaccio di spada marinato alla Cannella. Gamberi al vapore con Insalatina
Soufflé di Asparag con purè di Fave e Capesante scottate al Sale.*

I Primi Piatti...

*Maccheroni chitarra con farina di Fagioli, cozze in aroma di Olio e origano
Risotto Zafferano e prosecco con Scampetti in guazzetto e Sauté di vongole*

I Secondi Piatti...

*Scaloppa di dentice Reale
Il Gran Fritto del Mare e dell' Orto*

Le nostre Dolcezze...

Soffiato di Nocciole con Zabaione al Moscato e ghiacciata di Ricotta
