

MENU DI PASQUA

Antipasto

Gli asparagi bianchi di Zambana, finissima di cervo rosé e salsa d'uovo alla senape

Bis di primi

Ravioli di pasta di nocciole in farcia di caprino su fonduta di finocchi e pepe rosa
Soffici di ricotta di bufala ed ortiche di campo al ragù di coniglio e finocchietto selvatico

Spumone gelato alla pesca con Trentodoc e sambuco

Secondo

L'arrosto di capretto della Val dei Mocheni, polentina morbida e carciofini alla brace

Dolce

Pomi d'oro: mela verde all'olio extra vergine del Garda, cremoso al cioccolato bianco e vaniglia Bourbon, sablé alle mandorle

MENU DI PASQUA € 50,00 ADULTO bevande escluse

MENU BAMBINO € 25,00 inclusa bibita

MENU DI PASQUA per vegetariani

Antipasto

Il giardinetto cotto e crudo di asparagi

Bis di primi

Ravioli di pasta di nocciole in farcia di caprino su fonduta di finocchi e pepe rosa
Soffici di ricotta di bufala ed ortiche di campo al ragù di finocchietto selvatico

Spumone gelato alla pesca con Trentodoc e sambuco

Secondo

Lo strudel croccante di biette e mandorle, carciofini alla brace

Dolce

Pomi d'oro: mela verde all'olio extra vergine del Garda, cremoso al cioccolato bianco e vaniglia Bourbon, sablé alle mandorle

MENU DI PASQUA € 50,00 ADULTO bevande escluse

MENU BAMBINO € 25,00 inclusa bibita