

CENE IN PALAZZO BARONALE 2022

con menu degustazione giornaliero
a 5 portate

Saluto della cucina | zuppa | primo | secondo | dessert

€ 45,00 bevande escluse
E' richiesta la prenotazione

*Alternative per vegetariani e intolleranze
da citare alla prenotazione*

Menu bimbo Euro 23,00 piatto unico e dolce
Menu bambino Euro 28,00 pasta, cotoletta, dolce

CENA DI MERCOLEDI' 11 MAGGIO

Insalata di asparagi di Zambana
con uova sode, salsa bolzanina
e carpaccio di cotto alla brace

Crema di patate e porro
con pane croccante e olio al tartufo

Lasagnetta morbida di verdure bio
della val di Gresta e fonduta di Vezzena

Gerletta di branzino con verdure e
sformato di patate al limone

Terrina ai tre cioccolati
con coulisse al lampone

CENA DI GIOVEDÌ 12 MAGGIO

Calamaro ripieno di frutti di mare e ortaggi
su insalata di legumi e olio del Grada

Crema di piselli con ciccioli croccanti

Mezzemaniche Felicetti con ragù di pesce spada,
scamorza affumicata e zucchine

Guancia di vitello al Marzemino
con purea di patate

Fragole con crema chantilly

CENA DI VENERDÌ 13 MAGGIO

Tortel di patate con speck della Val Rendena

Crema di carote della val di Gresta
con pane croccante

Casarecce al basilico
con pomodoro datterino e burrata

Filetto di maialino ai frutti rossi
con verdure alla brace

Crostata alla confettura di Sant'Orsola
e panna montata

CENA DI SABATO 14 MAGGIO

Baccalà dei frati mantecato
su crostino di pane

Crema di zucchine profumata alla menta,
con il suo fiore farcito alla ricotta e verdure

Bucatini fatti in casa
con asparagi e gamberi

Ombrina all'arancio
con timballo di spinaci e uva sultanina

Sorbetto alla passione
con ananas marinato e mentuccia