

Menù di Pasqua

Grande aperitivo a Buffet con Bellicine al Crotto

IN FINGER: TARTARE DI MANZO
ALL'ACETO ROSSO BARRIQUE,
QUENELLE DI RICOTTA, BISCOTTO DI
CASTAGNE E MIELE; VIOLINO DI CAPRA
CON CROCCANTINO AI CEREALI;
BRISAOLA SANTA BURRO AL GINEPRO E
SEGALE; CREMA DI FAVE ALLA
POLVERE DI GRANA; MANTECATO AL
LAVARELLO ALL'OLIO DEL LARIO;
CARPIONE DI TROTA CON JULIENNE DI
PRIMIZIE E MANDORLA; CREMA COTTA
AL BITTO E TARASSACO SCOTTATO;
AFFETTATI E FORMAGGI LOCALI

Antipasto

POLENTA DI GRANO ROSTRATO
PORCHETTA DI CONIGLIO
CARCIOFI TRIFOLATI

Primo

RISOTTO ACQUARELLO AL
PARMIGIANO 24 MESI,
ASPARAGI
BOTTARGA D'UOVO DI SELVA

Secondi

MEDAGLIONE DI VITELLO IN
DOLCE COTTURA, PANATURA
AI FUNGHI PORCINI E
RISTRETTO AL SASSELLA

CLASSICO CAPRETTO AL
LAVECC, PATATE ARROSTO,
SERVITO AL CARRELLO

Dolce

FRAGOLE VANIGLIATE,
SEMIFREDDO ALL'ARANCIO,
GELÈ AL KIWI CON PINOLI
SABBIATI