



Menu di Pasqua 2026

ANTIPASTI

Cestino di Pasqua (cestino di pasta fillo con mousse di erbe primaverili e barchetta d'uovo con spuma di tuorlo)

14

Capesante gratinate con insalatina di carletti

14

Carne salada con carpaccio di asparagi marinati al lime e basilico

14

Asparagi alla bassanese su crostone di pane caldo

14

PRIMI PIATTI

Risotto con bruscandoli e carletti e mimosa d'uovo

—(minimo due persone)—

16

Gnocchi di patate con gamberi, asparagi e pinoli tostati

18

Pizzoccheri con battuta di agnello e scaglie di mandorle

18

Tortellini di Valeggio in brodo ricco di carne

16





SECONDI PIATTI

Cuberoll di manzo con burro alle erbe aromatiche

25

Asparagi alla Bismarck con tartufo

25

Costolette di agnello alla griglia su letto di asparagi e formaggio

Morlacco a scaglie

25

Rollè di pollo ripieno di Lardo e Bruscauoli

18

Filetto di manzo alla griglia

25

Fiorentina di Chianina

9.00/hg

Costata di Chianina

7.00/hg

VERDURE 6.00

Tarassaco stufato con Lardo

Patate nocciola al rosmarino

Melanzane e zucchine ai ferri

Rosa di carciofo stufato gratinato alle erbe sabbiate

Patate fritte

