

Pasqua 2015

Entrée

**Pralina di Cardo Gobbo
Pastella di Lampascioni al Vin Cotto
Pettoline al Caciocavallo**

Antipasto

**Finocchiona su Crostino ai Cereali
Coppa di Martina Franca
con Quenelle di Ricotta e Confettura di Clementine
Torta Pasqualina della Tradizione**

Primi Piatti

Scorzette al Vino Rosso con Zampina e Lamelle di Carciofi

Ravioli di Burrata con Asparagi e Ciccioli Croccanti

Secondo Piatto

**Filetto di Maialino Farcito al Primo Sale con Riduzione al Negramaro
Costina di Agnello Mollicato
su Torrino di Cicoriella**

Dessert

**Tartare di Frutta Fresca
con Cialda Croccante in Guazzetto di Agrumi**

**Scarcella con Cuore Tenero alle Visciole
Marzapane e Crema Pasticcera**

Cantina:

**Prosecco di Valdobbiadene
Vini Selezione Corte Bracco dei Germani
Bevande, Caffè**

Costo Euro 50,00



Pasqua 2015

Menù Vegetariano

Entrée

**Pralina di Cardo Gobbo
Pastella di Lampascioni al Vin Cotto
Pettoline al Caciocavallo**

Antipasto

**Tortino di Cardi affogato al Verdetto Pasquale
Salsa di Pane e Canestrato**

Primi Piatti

**Scorzette al Vino Rosso con Carciofi Trifolati
e Spinosini al Salto**

**Ravioli di Burrata alle Puntine di
Asparagi con la sua Salsa**

Secondo Piatto

**Strudel di Verdure in Manto di Fillo Croccante
Tempura di Cardoncelli**

Dessert

**Tartare di Frutta Fresca
con Cialda Croccante in Guazzetto di Agrumi**

**Scarcella con Cuore Tenero alle Visciole
Marzapane e Crema Pasticcera**

Cantina:

**Prosecco di Valdobbiadene
Vini Selezione Corte Bracco dei Germani
Bevande, Caffè**

Costo Euro 50,00

