



MENU PASQUA

ANTIPASTI

Petali di vitello al vapore su misticanza e cuore di finocchio alla liquirizia accompagnato da bis di asparagi glassati al Monte Veronese

PRIMI PIATTI

Risotto di primavera con Asparago bianco d'Arcole su fonduta di Monte Veronese e mimosa d'uovo

Trofie di grano duro al pesto con patate su vellutata di porro all'olio di oliva

SECONDI PIATTI

Agnello in due maniere: coscia al forno in bellavista e costoletta gratinata

Trittico colorato di verdure saltato al timo e aceto di mele

Bastoncini di verdure croccanti

DESSERT

Cuore al cioccolato fondente con muosse ai frutti di bosco su crema di fragole

Prezzo Promozionale Euro 35,00 per persona

Vini della " Selezione Quari" al calice

Acqua e Caffè