



TRATTORIA DEL SOGGIORNO PRANZO DI PASQUA 2019

INSALATA DI MARE CON FAVE, POMODORINI CONFIT
E PISTACCHIO SU BRUSCHETTA DI PANE DI SEGALE
PICCOLA FRITTURA DI CALAMARETTI, GAMBERI AL PANKO,
CHIPS ZUCCHINE E SALSA TARTARA
MINI STRUDEL DI PASTA FILLO CON ASPARAGI, PECORINO E MENTA
TERRINA TIEPIDA DI VERDURE E PROVOLA AFFUMICATA
CON CREMA DI PEPERONE ROSSO E GIALLLO
FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA E PANCETTA,
ERBE CON SALSA AL PEPE NERO
RISOTTO MANTECATO CON CREMA DI MELANZANE,
SEPPIOLINE CROCCANTI E ORIGANO FRESCO
TORTELLI FARCITI DI VITELLO ARROSTO, SALTATI NEL LORO INTINGOLO
CON ASPARAGI VERDI E TARTUFO NERO
ROTOLO D'AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, OLIVE
SCHIACCIATE E CARCIOFI GRATINATI ALLE ERBE
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO BIANCO
E FIOR D'ARANCIO CON CUORE AL PRALINATO
CAFFÈ

€ 55,00 A PERSONA BEVANDE ESCLUSE

DANIELA E ANDREA VI AUGURANO BUONA PASQUA

