



Menu di Pasqua

Antipasti

Rollè di bresaola, formaggio cremoso e rucola

Crocchetta ai carciofi con emulsione di pomodori e maggiorana

Trota salmonata con panure alle erbe e aceto balsamico

Magatello marinato in vinagrette al tartufo e sedano croccante

Torta salata al radicchio rosso e ricotta

Insalata di verdure primaverile e maionese all'aneto

Primi piatti

Risotto alla crema di basilico e spuma di caprino

Ravioli ripieni di patate e ragout di cortile

Sorbetto

Secondi piatti

Cosciotto di agnello ripieno, accompagnato da catalogna ripassata e polenta macinata a pietra

Dessert

Sorpresa nel guscio!

Colomba pasquale

75.00€ a persona
Inclusa acqua,
caffè e digestivo



Menu di Pasqua

Vegetariano

Antipasti

Rollè di rapa rossa, formaggio cremoso e rucola
Crocchetta ai carciofi con emulsione di pomodori e maggiorana
Falafel di ceci con salsa di yougurt

Zucchine grigliate con vinagrette al tartufo e sedano croccante
Torta salata al radicchio rosso e ricotta
Insalata di verdure primaverile e maionese all'aneto

Primi piatti

Risotto alla crema di basilico e spuma di caprino
Ravioli ripieni di patate e ragout di verdure

Sorbetto

Secondi piatti

Burger di verdura in crosta di sesamo e salsa Teriyaki
accompagnato da catalogna ripassata e polenta macinata a pietra

Dessert

Sorpresa nel guscio!
Colomba pasquale

75.00€ a
persona
Inclusa acqua,
caffè e digestivo



Menù Pasqua

Bambini 3-10 anni

Brindisi di Benvenuto

Analcolico della casa

Antipasto

Prosciutto cotto e crudo con patatine fritte e scaglie di grana

Primi Piatti

Lasagnette al Ragout Bergamasco

oppure

Garganelli freschi all'uovo al pomodoro degli orti o al pesto di basilico

Sorbetto

Secondo piatto

Piccatina di pollo con patate al forno aromatizzate

oppure

Mini Hamburger alla Bergamasca

Dolce

Agrigelato al latte (naturale fatto in casa) con frolla pasquale

35.00€ coperto e acqua inclusa

Per bambini 0/3 anni tariffa pari a 25.00€: una portata a scelta dal Menù Bimbi, gelato, coperto e acqua

Le materie prime utilizzate per la produzione di questi piatti sono autoprodotte o provenienti da aziende agricole locali che supportano, come noi, un progetto di valorizzazione del territorio favorendo il consumo di alimenti sani, con un approccio più etico a Km zero