

Il pranzo Pasquale...

Il saluto dalla cucina:

Bignè farcito con fonduta di Montasio, frittatina di erbe di campo e mini-Frichi croccanti.

Antipasti:

Nido di agretti con asparagi verdi e uovo in camicia.

Quaglietta farcita alle erbe con insalata di cereali, misticanza e fave.

Primi piatti:

Crema di piselli con cannolo al montasio.

Tortello al mascarpone, asparagi e sclupit.

Secondi piatti:

Capretto arrosto al forno o a scelta reale di vitello con patate al rosmarino*.

Dessert:

La nostra mille foglie con frutti di bosco e gelato al lime.

Acqua e caffè.

Euro 40.00 a persona, escluso vini.

***La scelta dovrà essere comunicata al momento della prenotazione.**

