

# PRANZO di PASQUA 2017

*Aperitivo: Spumante Brut*

*Frittatina alle erbe di campo e briciole di salame della duja all'agro di vino*

*Involantino di salmone marinato al pepe Timut e punte di asparagi*

*Riso rosso del Falasco, giardiniera di verdure e scaglie di baccalà*

*Tonno di coniglio con insalata russa*

*Battuta di carne cruda alla piemontese*

*Peperone con Bagna cauda*

*Sformatino di carciofi con leggera fonduta di toma ossolana e griglia di sfoglia*

*"Il Mio Risotto 3 Chicchi" mantecato all'acqua di vongole e asparagi*

*con vongole e patate allo zafferano*

*Capretto dei Pirenei semplicemente cotto al forno con le sue verdure*

*Scelta di formaggi, uva rosada e marmellata di cipolle*

*Soffice di colomba, cioccolato bianco e liquirizia. Zuppetta di fragole e ananas*

*Caffè e ovetti di cioccolato*

Euro **60,00**