

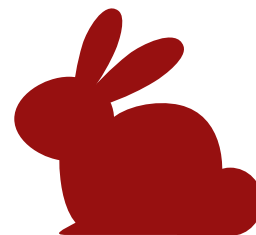
Menù di Pasqua 2022

Antipasti

- Veneziana Gastronomica
- Insalata russa
- insalata capricciosa
- Vitello Tonnato
- Patè della casa
- Patè di fegato d oca
- Lumache alla borgogna
- Colombina salata ai fiori di zucca e semi
- Uovo arlecchino nel bicchiere
(base di tartara al tonno con uovo cbt e battuto di peperoni e cetriolo)
- Insalata di selvaggina con noci e parmigiano
- Tartine di mare
- Insalata di mare
- Insalata di Polpo
- Insalata di uova di quaglia con patate ed erba cipollina
- Cocktail di Gamberi
- Aragosta olio e limone
- Capesante al gratin di zucchine e mandorle
- Tartare di salmone con finocchi e agrumi

Primi Piatti

- Torta Pasqualina
- Lasagne alla Bolognese
- Crespelle prosciutto e formaggio
- Lasagne verdi con ragù bianco e carciofi
- Gnocchi di ricotta con polipo e broccoli
- Paella alla valenciana
- Gnocchi di semola con asparagi e salsa cacio e pepe
- Ravioli alla carne di brasato
- Passatelli emiliani
- Tortellini di carne e prosciutto



Menù di Pasqua 2022

Secondi Piatti

- Capretto arrosto
- Agnello al forno
- Torta del pastore con agnello, ceci e zucca (Sheperd's pie)
- Roast-beef all'inglese
- Suprema di faraona con carciofi e pecorino
- Carrè di vitello con gremolada
- Tortino di sarde con finocchietto, uvetta e pinoli
- Filetto di rombo in guazzetto con pomodoro capperi e olive
- Salmone in crosta di carciofi, limone e menta
- Filetto d'orata al forno
- Branzino arrosto

Contorni

- Patate al forno
- Verdure arrostate
- Carciofi alla giudea

Dolci

- La colomba al cucchiaino

(Mousse di colomba con pralinato di mandorle)

