



Pasqua 2022

Aperitivo di Benvenuto dello Chef

ANTIPASTI

Battuta di Fassona, Punte di Asparagi, Burrata, Pepe Rosa e Acciuga del Mar Cantabrico
Fagotto di Verza con Salsiccia di Bra ed Erbette su Crema di Cavolo Viola e Fonduta di Raschera
Scottona di Vitello agli Agrumi e Capperi
Calamaretti Spillo Ripieni di Funghi Cardoncelli, Pancetta, Patate su Vellutata di Piselli

PRIMI

Risotto alla Barrocciaia "Scomposta" con Stracciatella
Plin agli Asparagi con Fonduta di Toma Dolce e Salsiccia di Cervo

SECONDI

Involentino di Rana Pescatrice in Crosta Croccante di Bacon e Crema di Asparagi
Capretto agli Agrumi al Forno con Patate Tiepide Prezzemolate

Dolce con Calice di Moscato
Semifreddo all'Amaretto con Fonduta di Cioccolato, Fragole e Gelato allo Stravecchio

VINI IN BOTTIGLIA Cantina Viglione
Nebbiolo Vinificato in Bianco
Dolcetto

45€ a Persona

