

# Pasquetta 2019

## Aperitivo

dibenvenuto con bollicine

## Antipasto mare

Salmone marinato con riccioli di sedano, insalatina di seppia e verdure dell'agro, gambero in crosta con salsa chili

## Antipasto di terra

Lonzino di maialino con primo sale, salvia croccante e verdure del nostro orto

## Primi piatti

Risotto con pescatrice marinata al lime, spumoso di zucchine e croccante di carota

Trofie con bocconcini di maialino marinato alla birra su cremoso di latte e chips patate violetta

## Secondo piatto

Rollatina di vitello con cuore di pecorino e pomodoro secco su asparagi gratinati e radicchio infornato

## Per finire...

Bouquet di frutta fresca con dessert

Minerali, Vini selezione nostra cantina

€ 50,00 adulti  
€ 30,00 baby

