



Menù della Vigilia Pasquale

APERITIVI

*Bollé extra dry Cantine Andreola
La primavera nella Bruschetta di pane nero
pomodorini, fragole e basilico*

ANTIPASTI

*I salumi della nostra Tenuta Cambiaga:
Il prosciutto crudo, il salame, il lardo
La torta Pasqualina
Il patè di agnello con pane tostato e confettura di mele*

PRIMI

*Il Carnaroli km0 dell'azienda Montano con
Asparagi gamberi e profumo al limone*

SECONDI



*Filetto di vitello laccato al miele
Terrina di patate*

DOLCE

*Mousse al cioccolato con
crumble di Colomba e
marmellata di agrumi
Moscato*



Informazioni

- *Proponiamo un menu per il pranzo del Sabato Santo. Sarà la rivisitazione delle festività pasquali in versione light. Proposto a € 35 a persona e comprende oltre alle portate Bevande, Vini, Spumante e digestivi*
 - *I bambini da 0 a 3 anni non pagano; da 3 a 10 anni pagano la metà.*
 - *L'inizio del pranzo è previsto per le ore 13.00.*
 - *Nel caso ci fossero intolleranze alimentari chiediamo gentilmente di segnalarcele all'atto della prenotazione così da poter apportare le opportune modifiche.*
 - *Chiediamo la cortesia al momento saldo che non sarà possibile effettuare pagamenti separati per ognuno dei commensali, ma in un'unica soluzione consigliamo quindi di organizzarvi in tal senso.*
 - *In questa giornata il pagamento potrà avvenire solo per contanti o assegni, per evitare di farvi fare file interminabili e attendere a lungo.*
- 
- 



Menù di Pasqua

APERITIVI

*Bollè extra dry Cantine Andreola
Brioscine salate*

*La primavera nella Bruschetta di pane nero
pomodorini, fragole e basilico*

ANTIPASTI

*I salumi della nostra Tenuta Cambiaga:
il prosciutto crudo, il salame, il lardo
La torta Pasqualina*

*La Cheesecake salata con salmone e aneto
Il patè di agnello con pane tostato e confettura di mele*

PRIMI


*Il Carnaroli km0 dell'azienda Montano con
asparagi e gamberi, profumato al limone
Lasagnette con noci, Primosale e zucchine*

SECONDO



*Filetto di vitello laccato al miele
Terrina di patate
Misticanza*

DOLCE

*Mousse al cioccolato con
crumble di Colomba e
marmellata di agrumi
Moscato*



Informazioni

- Il menù per il pranzo di Pasqua 2019 è proposto a € 60 a persona e comprende oltre alle portate Bevande, Vini, Spumante e digestivi.
 - I bambini da 0 a 3 anni non pagano; da 3 a 10 anni pagano la metà. L'inizio del pranzo è previsto per le ore 13.00.
 - Purtroppo siamo costretti a chiedervi un acconto di €20 a persona a conferma della prenotazione; prenotazioni senza l'acconto non saranno ritenute confermate.
 - Nel caso ci fossero intolleranze alimentari chiediamo gentilmente di segnalarcele all'atto della prenotazione così da poter apportare le opportune modifiche.
 - Chiediamo la cortesia al momento saldo che non sarà possibile effettuare pagamenti separati per ognuno dei commensali, ma in un'unica soluzione consigliamo quindi di organizzarvi in tal senso.
 - In questa giornata il pagamento potrà avvenire solo per contanti o assegni, per evitare di farvi fare file interminabili e attendere a lungo.
 - Si ricorda che non si fanno conti separati
- 
- 



Menù di Pasquetta

APERITIVI

Bollé extra dry Cantine Andreola

Brioscine salate

*La primavera nella Bruschetta di pane nero
pomodorini, fragole e basilico*

ANTIPASTI

I salumi della nostra Tenuta Cambiaga:

Il prosciutto crudo, il salame, il lardo

La torta Pasqualina

La Cheese cake salata con mortadella

Il patè di agnello con pane tostato e confettura di mele

PRIMI

*Il Carnaroli km0 dell'azienda Montano con
asparagi e profumo al limone*

Lasagnette con noci, primo sale e zucchini

SECONDO


*Il Filetto dei nostri maiali
con nocciole e albicocche*

Patate rosolate


Misticanza

DOLCE

*Mousse di cioccolato con
crumble di Colomba*



Informazioni

- *Il menù per il pranzo di Pasquetta 2018 è proposto a € 45 a persona e comprende oltre alle portate Bevande, Vini, Spumante e digestivi.*
 - *I bambini da 0 a 3 anni non pagano; da 3 a 10 anni pagano la metà.*
 - *L'inizio del pranzo è previsto per le ore 13.00.*
 - *Nel caso ci fossero intolleranze alimentari chiediamo gentilmente di segnalarcele all'atto della prenotazione così da poter apportare le opportune modifiche.*
 - *Chiediamo la cortesia al momento saldo che non sarà possibile effettuare pagamenti separati per ognuno dei commensali, ma in un'unica soluzione consigliamo quindi di organizzarvi in tal senso.*
 - *In questa giornata il pagamento potrà avvenire solo per contanti o assegni, per evitare di farvi fare file interminabili e attendere a lungo.*
 - *Si ricorda che non si fanno conti separati*
- 
- 