



20 APRILE 2025 - ORE 12:30

MENU



Antipasti

*Selezione di salumi tipici nostrani:
Salame dop e coppa stagionata 24 mesi
Ciambelline pasquali con fave e pecorino
Giardiniera di verdure della casa
Caramelle di sfoglia con cuore di carciofo alla maggiorana
Mini pasqualina con uova di quaglia*

Primi

*Risotto con ortiche, zafferano e guanciale croccante
Tortelli rosa ai semi di papavero con zucchine novelle
e ricotta della Valle Staffora*

Secondo

*Ricetta storica di Famiglia:
Agnello al forno con salsa alle erbe e cubetti di patate arrosto
oppure
Scortichina con fieno di porri e patate*

Sorbetto digestivo al sambuco

Dessert

Torta di Pasqua con tartufo di colomba

Caffè

Digestivo della casa

**COSTO DEL MENU A PERSONA € 60,00
ACQUA E VINI INCLUSI**

*Bonarda, barbera e pinot nero vinificato in bianco
Cantine Cà del Gè e Giorgi
(1 bottiglia ogni 4 pp.)*

PASQUA

