

Pasqua 2018

Starter & Bollicine

Mini torta pasqualina su fonduta alla valdostana al tartufo nero

Antipasto

Capesante al Martini con carciofi croccanti,
porro e cialda croccante all'alga marina dry

Polpettine di capretto con erbe, pecorino e brodo ristretto di gallina

Primo piatto

“Zuppa Santè”

Parmentier di vongole con insalata di mazzancolle e pisellini freschi

Ravioli con impasto al ristretto di barolo, in farcia di stracotto di
fassone con fave, burro d'alpeggio e toma ossolana

Secondo piatto

Terra e Mare...

Costolette d'agnello NZ al burro e timo con contrasto di
Lingotto di Cernia, cavolo rosso e chips di yucca

Gran buffet di Dolci

Dolci tipici della tradizione, monoporzioni al cucchiaino, torte,
frutta fresca, piccola pasticceria e fontana del cioccolato

€ 85 (esclusi i vini)

