



*Pranzo 2025
domenica 23 Marzo ore 12,30*

*Prè Entrèe
(a discrezione dello chef)*

*Antipasto:
Flan di Zucca con Fonduta di Formaggi e Noci Pecan*

*Primo Piatto:
Risotto con Scampi dell'Adriatico*

Sorbetto al Limone

*Secondo Piatto:
Baccalà al Forno con Marmellata di Cipolle Rosse*

*Dessert
(a discrezione dello chef)*

Caffè

*Vini Abbinati:
Chardonnay "Pietra Grande", Lunelli
Lagrein Trento Doc, Lavis
Cuvèe Montecchi, Torre dei Vescovi*

*COSTO A PERSONA 70€
(vini e bevande compresi)*