



Pasqua 2025
domenica 20 Aprile ore 12,30

Prè Entrèe
(a discrezione dello chef)

Antipasto:
Muffin Salato con Crema di Gruyère e Speck Croccante

Primi Piatti:
Tagliolini ai Funghi Porcini della Val di Taro
Risotto Mantecato con Filette di Baccalà

Sorbetto al Limone

Secondo Piatto:
Culatello al Forno con Salsa al Marsala e Arancia

Dessert
(a discrezione dello chef)

Caffè

Vini Abbinati:
Sauvignon Trento Doc, Lavis
Dolcetto d'Alba "Madonna del Dono", Marchesi di Barolo
Cuvèe Montecchi, Torre dei Vescovi

COSTO A PERSONA 75€
(vini e bevande compresi)