



*Pasqua 2026  
domenica 5 Aprile ore 12,30*

*Prè Entrèe  
(a discrezione dello chef)*

*Antipasto:  
Muffin Salato con Crema di Gruyère e Speck Croccante*

*Primi Piatti:  
Gnocchetti con Juliennes di Verdure  
Risotto Mantecato con Filetti di Baccalà*

*Sorbetto al Limone*

*Secondo Piatto:  
Maialino Glassato con Salsa alle Prugne*

*Dessert  
(a discrezione dello chef)*

*Caffè*

*Vini Abbinati:  
Sauvignon Trento Doc, Lavis  
Lagrein Trento Doc, Lavis  
Moscato "Zagara", Marchesi di Baralo*

*COSTO A PERSONA 75€  
(vini e bevande compresi)*