



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 Filette 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)