

Menù di Pasqua 2019

Antipasto

Uova e bruscandoli

Ricotta di pecora Brogna infornata

*Focaccia al basilico con pomodorini secchi
e salame di cinghiale*

Primi piatti

Risotto agli asparagi

Lasagna al ragù di coniglio

Secondi piatti

*Agnello al forno, salsa capperi e olivelle
e tortino di patate*

*Terrina di melanzane, provola affumicata
e pomodoro piccante*

Dessert

*Sbrisolona alle mandorle,
cremoso di cioccolato bianco e fragole*

Caffè

Menù di Pasqua vegetariano 2019

Antipasto

Uova e bruscandoli

Ricotta di pecora Brogna infornata

*Focaccia al basilico con pomodorini secchi
e zucchine marinate*

Primi piatti

Risotto agli asparagi

Lasagna con spinaci, caprino e crema di latte

Secondi piatti

Carciofi gratinati, crema di fave alla menta

*Terrina di melanzane, provola affumicata
e pomodoro piccante*

Dessert

*Sbrisolona alle mandorle,
cremoso di cioccolato bianco e fragole*

Caffè

Vini della nostra Cantina Costa degli Ulivi:

Bianco di Verona "Diamantino" IGT 2017 BIO

Valpolicella Classico Superiore DOC "Monte Costa" 2016 BIO

Recioto DOC G "Vallalta" 2014

48 € a pax tutto compreso



Menù a Buffet

Pasquetta

22 aprile 2019



COSTA DEGLI ULIVI

Polenta soppresa e lardo

Frittatine miste

Pasta e fagioli alla veneta

Coccinelle della Costa degli Ulivi

Cosciotto di maiale al forno

Uova sode e asparagi

Nervetti

Fagioli con cipollotti

Verdure grigliate

Ciambella rustica della Casa

Caffè

Acqua minerale

Vino Valpolicella Classico della Casa

25 € per persona