

Il Pranzo di Pasqua

Menù degustazione di pesce

Aperitivo di benvenuto

Focaccina a lievitazione naturale con alici, uova e spuma di robiola

Antipasti

L'insalata tiepida...

Polpa di gransoporo all'olio extravergine, agretti e pinoli tostatati

I Cicheti veneziani...

Polenta morbida con schie fritte, baccalà mantecato e moscardini in umido

Primo Piatto

Risotto di gamberi rosa, bruscandoli e carletti mantecato
alla bottarga di muggine

Secondo Piatto

Trancio di branzino in guazzetto di vongole e calamari con asparagi bianchi

Dessert

Sorpresa di Pasqua al cioccolato

Vino in mescita:

Prosecco Extra Dry millesimato Az. Agr. Le Manzane
Soave Doc Az. Agr. Casa del Rovere

Il menù è venduto ad euro 60,00 con vino in abbinamento

