

Menu di Pasqua

2025

BENVENUTO

Crema di asparagi di Bibano
con scaglie di mandorle tostate

ANTIPASTO

Lonza di cervo marinata su valeriana, fragole
e riduzione di aceto di lamponi

Flan di rosoline su fonduta di morlacco
e petali di guancia croccante

PRIMI

Gnocchi alle erbe di campo
con ragù di agnello e mentuccia

Strigoloni bianchi e verdi
con asparagi e lardo di colonnata

SECONDI

Campanello di vitello alle erbe aromatiche
su julienne di zucchine al timo

Capretto Trentino con patate al rosmarino

DESSERT

Semifreddo al pistacchio con zabaione
al Torchiato di Fregona

Colomba pasquale artigianale con crema pasticcera

Az. Picchi del Moro DOCG

Az. Le Monde

Az. Bruno Nardin

Acqua e caffè

Euro 65,00

Per info e prenotazione 0422 850089

