

Il Nostro Menù di Pasqua

Quant. Antipasti

- _____ Patè Maison
- _____ Vitello Tonnato
- _____ Veneziana Gastronomica
- _____ Tartine assortite
- _____ Cocktail di Gamberetti
- _____ Capesante al gratin
- _____ Insalata Russa
- _____ Insalata Capricciosa
- _____ Salmone affumicato Speciale
- _____ Insalatona di Mare
- _____ Insalata di Seppia con patate e carciofi
- _____ Rana pescatrice in insalata alla mediterranea
- _____ Insalata di Nervetti con Cannellini e Cipolle
- _____ Carpaccio di salmone fumè alla siciliana con capperi finocchi e arance
- _____ Baccalà mantecato su medaglione gelè al pomodoro
- _____ Carpaccio di tonno in crosta di pistacchio
- _____ Capesante scaloppate su riso rosso mantecato

Torta di Pasqua

- _____ Torta Pasqualina con asparagi
- _____ Torta Pasqualina con spinaci e carciofi
- _____ Torta Pasqualina classica
- _____ Flan di asparagi e vellutata di parmigiano con bacon croccante
- _____ _____

Quant. Primi Piatti

- _____ Ravioli Piemontesi Plin
- _____ Raviolo Pansotto Ligure
- _____ Ravioli agli asparagi
- _____ Lasagne con asparagi e burratina
- _____ Lasagne Carciofi e Asiago
- _____ Lasagne al Ragù
- _____ Crespelle ai carciofi
- _____ Fagottini agli asparagi
- _____ Fagottini con pomodoro, mozzarella e basilico
- _____ Crespelle al salmone
- _____ Crespelle al prosciutto cotto
- _____ Fagottini con Ricotta e Spinaci
- _____ Crespella alla Granseola
- _____ Lasagne con pomodoro, mozzarella e basilico
- _____ _____
- _____ _____

Contorni di Verdure

- _____ Patate al Forno e rosmarino
- _____ Patate e Carciofi con Maggiorana
- _____ Verdure grigliate
- _____ _____
- _____ _____

Affettati misti

- _____ _____
- _____ _____
- _____ _____

Quant. Secondi Piatti di Pesce

da ordinare 3 gg. Prima

- _____ Filetto di Branzino agli agrumi con patata sabbiosa
- _____ Trancetti di Salmone con salsa al limone
- _____ Trancio di Pesce Spada alla mediterranea
- _____ Salmone in crosta ai carciofi
- _____ Filetto di orata con crema al broccoletto romanesco e olive taggiasche
- _____ Tonno rosso in semi di sesamo e salsa di soia con julienne di verdure

Secondi piatti di Carne

da ordinare 3 gg. Prima

- _____ Coscetta disossata di pollo con asparagi e maggiorana
- _____ Arrosto di Vitello
- _____ Roast Beef all'inglese
- _____ Filetto di Manzo di Scottona piemontese* marinato da crudo e spadellato con asparagi
- _____ Capretto al forno
- _____ Coscia di faraona con patate e crema ai carciofi saltati
- _____ Tacchino cotto a bassa temperatura marinato con erbe aromatiche

* allevato dal nostro fornitore Macello Piemonte Nord del Consorzio carni qualità Piemonte

Sig.

Ritira alle ore

Note di servizio
