

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 verdure in agrodolce
_____	Insalata di Nervetti con Cannellini e Cipolle
_____	Carpaccio di salmone fumè alla siciliana
_____	con capperi finocchi e arance
_____	Baccalà mantecato su
_____	medaglione di polenta
_____	Calamaro grigliato su medaglione
_____	di riso alle verdure

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
_____	Crespelle al prosciutto cotto
_____	Fagottini al radicchio
_____	Fagottini agli asparagi
_____	Fagottini con ricotta e spinaci
_____	_____
_____	_____
_____	_____

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 con carciofi
_____	e olive taggiasche
_____	Trancetti di Salmone con crema di zucchini
_____	Trancio di Pesce Spada alla mediterranea
_____	Salmone in crosta con zucchini
_____	Filetto di orata con olive e
_____	pomodoro pachino giallo
_____	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
_____	Tacchino cotto a bassa temperatura
_____	marinato con erbe aromatiche
_____	Costolette di cervo ai frutti rossi

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