

Antipasti

Centrotavola della Tradizione

Fantasia di salumi stagionati in casa

Salame montanaro e cacciatore

Lardo alle erbe con cubetti di pane tostato

Speck con crostatina saracena e mousse al tuorlo e pepe nero

Bresaola valtellinese con scaglie di grana

Grissino al prosciutto crudo

Crostone pasquale con cremoso d'asparagi, scaglie di pecorino e prosciutto

Tradizionali

Insalata di pollo alle mele

Strudel Pasqualino: Erbe di campo e Formai de mùt

Gnocchi fritti

Primo piatti

Raviolaccio “Asparagi e Zafferano”

Disco di pasta verde ripieno di asparagi e pecorino sardo

Servito su vellutata allo zafferano con pancetta croccante e

condito con pesto di indivia riccia e nocciole

(Su prenotazione è possibile sostituire con Casoncelli alla bergmasca)

Secondo piatto

Coniglio disossato ripieno alla mediterranea

Con riduzione al valcalepio bianco, capperi, olive taggiasche e limone

Polenta di mais rostrato rosso di Rovetta

(Su prenotazione è possibile sostituire con filetto di manzo con un supplemento di euro 10,00)

Dolci

Dolce Salato

Nutella e mousse al mascarpone

Gelato alla nocciola con crumble di riso soffiato e arachidi salate

Caffè con Colomba artigianale

con crema profumata alla pastiera napoletana