



Menu di Pasqua

Accoglienza con stuzzichini

ANTIPASTI

Cacciatorini paesani e focaccia

Battuta di fassona al coltello con misticanza e scaglie di nostrano tenero

Insalata di polpo, seppie e gamberetti con patate prezzemolate

Torta pasqualina, zucchine ripiene e caramella tirolese

PRIMI

Risotto al fondo bruno

Mezzelune ripiene ai gamberetti e yogurt con pomodori pachino e olive taggiasche

SECONDI

Sottopaletta al barbera con carote

Agnellino nostrano alle erbe del "Saben" con patate di Entracque al forno

DOLCI

Semifreddo al sapore di primavera

Macedonia fragolata con gelato alla crema

VINI:

Dolcetto doc Alba

Favorita doc Langhe

Moscato naturale doc Piemonte

Caffè e selezione di amari e distillati della casa

DURANTE IL PRANZO OMAGGI A SORTEGGIO DI UOVA E COLOMBE

TUTTO COMPRESO 55.00€ A PERSONA

(BAMBINI FINO A 10 ANNI 25€ E FINO AI 3 ANNI GRATIS)

