

MENU

di Pasqua

ANTIPASTO

Carciofo di Menfi brasato con fonduta
di Trenringrana e uovo morbido

o

Polpette di salmerino della Val di
Sole, maionese al mandarino e
misticanza selvatica

INTERMEZZO

Crema di asparagi bianchi con gnocchi alle erbe

PRIMO

Tagliatella al saraceno con ragù bianco di
Grigio Alpina

o

Bottoni alla silene, burro nocciola e
ricotta affumicata

SECONDO

Capretto al forno con sformato di patate al
rosmarino e carciofi

o

Asparagi bianchi di Aldeno, Tomino del Maso
Santa Libera e salsa bolzanina

DOLCE

Torta di ricotta e cioccolato con sorbetto
all'arancia

Coperto, acqua, caffè incluso

€ 50,00