



Menù di Pasqua

Antipasto

Selezione di affettati di nostra produzione
Cialda di pane nero con uova e asparagi
Bigné con crema di caprino, erba cipollina e miele di fiori alpini
Germoglio di Bamboo e pancetta croccante

Primo piatto

Crespella alla clorofilla di borragine con asparagi di Bassano
su fonduta di Asiago dop
Riso carnaroli delle Abbadesse con erbe di campo spontanee

Secondo piatto

Filetto di faraona all'arancia
Tagliata di Sorana al rosmarino
Contorni di stagione

Dolce

Dolce pasquale
In abbinamento Prosecco Fior d'Arancio

Acqua e Vino
Caffè e Grappa

EURO 60