

Menù di Pasqua 2010

Antipasto:

*Asparagi bianchi di Bassano
su letto di farafona all'antica*

Primi:

*Crema di porro con capasanta flambé
Riso di Isola della Scala
ai bruscandoli e ciccicoli di agnello*

Secondo:

*Capretto al forno all'erbette fini
con patate "Girardette" e pomodorini gratèn*

Dolce:

*Semifreddo alla colomba Pasquale
Vini del Territorio*

Euro 45,00