



Menù di Pasqua

16.04.2017

Benvenuto della Casa

Fritto di fiori di zucca, asparagine e castraure.. di stagione
Deep fried zucchini flowers, asparagus and baby artichokes... in season

Prosciutto San Daniele (16 mesi)
San Daniele Ham (16 months)

Tortino pasquale con erbe spontanee e ricotta d'alpeggio
Easter pie with wild sprouts and mountain ricotta cheese

Spuma di patate con i "botoi" di stagione
Potato mousse with "botoi" baby artichokes

Asparagi bianchi di Bassano con uova in camicia dorate
White asparagus from Bassano with poached golden eggs

Risotto con le erbe di campo... bruscandoli, carletti e rosoline
Risotto with wild sprouts... bruscandoli, carletti e rosoline

Capretto nostrano delle "Colline Bellunesi" al forno con millefoglie di patate e fondi
Roasted lamb from Belluno Hills with potato timbale and artichokes hearts

Costicine di agnello croccanti
Crispy lamb ribs

Mousse al cioccolato bianco con salsa ai frutti di bosco e croccante alla vaniglia
White chocolate mousse with soft fruits sauce and vanilla brittle

La Colomba Pasquale
"Colomba" traditional raisin and candied fruit soft bread with an almond and sugar crust

€ 50,00 per persona

Bevande Escluse * Drink not Included

Servizio e coperto inclusi * Service and cover charge included

