



Menu di Pasqua

ANTIPASTI

Moscardini in umido con polentina
Tortino di sarda di mare su mousse di mela
Trittico di affumicati di mare salmone, spada e tonno con crostini

PRIMI

Calamarata trafilata al bronzo con calamari, crostacei e cubetti di pesce spada
Casoncelli alla bergamasca con burro salvia e pancetta

SECONDI

Filetto di orata in crosta di patate
Capretto al forno

DOLCI

Il nostro dolce pasquale fatto in casa

Acqua

Vini in bottiglia:

Bianco mosso Perle del lago

Bianco fermo Campiello

Rosso fermo Campiello

Caffè

€ 70,00 per persona

Info e prenotazioni

Elena 3487658642