

Menu SS Pasqua

Benvenuto dello chef

Calice di prosecco con arpeggio d'uovo

Antipasti

Polpo ai lamponi su schiacciata di patate con olive taggiasche, dressing mostardato e spinaci croccanti

Carciofo alla giudia ripieno di fonduta al gruviera

Primo

Risotto all'alloro con mandarino e mandorle tostate

Secondi

Scottadito alla brace al sentore di senape con pomata di sedano e asparagi

Merluzzo black cod al cartoccio in dolcezza di pere

Dessert

Morbidone al limone

La nostra Colomba:

Colomba artigianale preparata dai nostri Chef

Beverage compreso alla carta di Cantina Borgo Magredo (FRIULI)

I Bianchi: Chardonnay, Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio

I Rossi: Cabernet Sauvignon, Refosco Penduncolo Rosso, Pinot Nero

Vini a tavola: 1 bottiglia ogni 3 persone

Beverage dessert: Moscato V8+

Acqua - Caffé - Amari - Grappe

€ 80,00

Laboratorio per Bambini: piccoli pasticci e le dolcezze della SS Pasqua.

Gallione
RESTAURANT & LOUNGE BAR