

Menù

PASQUA 2024



ANTIPASTI

Culaccia di Zibello "Salumificio Squisito",
focaccina calda a doppia lievitazione
Squacquerone e verde di rucoletta.

"The Garda Eggs"

Uovo da allevamento biologico cotto a 65°,
crema di spinacini novelli e crumble di Parmigiano

Insalatina di Faraona in carpione,
con misticanza di verdure, uvetta e pinoli.

PRIMI

Il Carnaroli viola, tartara di fassona Piemontese,
granella di nocciole delle Langhe, aneto e salsa al
lardo di Arnad

Cavatelli fatti in casa, crema di broccoli, pecorino e
croccante di Pancetta affumicata "Salumificio
Betella



Menù

PASQUA 2024



SECONDI

Coppa di maialino Iberico brasata con cipolle di
Giarratana, scalogno fermentato
Servita con purea di patate

DOLCI

Colomba Flambè,
gelato alla crema antica e gocce di Grand Marnier

65 €

Acqua, Vino, una bottiglia ogni 4 persone, Caffè € 65,00
Menù bambino solo su prenotazione € 25,00

Tutti a Tavola alle 12:30
Info e Prenotazione 338 2093279

