



Menù di Pasqua

Entrée

Un piccolo saluto di benvenuto dalla cucina



Antipasto

Biscuit di patate ripieno di ricotta affumicata, asparagi bianchi di Zambana, crema di fave, spuma di Casolet e polvere di pomodoro



Primo piatto

Raviolone di pasta fresca al tuorlo d'uovo biologico con ricotta nostrana con salsa di Trentingrana, spinacino all'olio, crumble di pane speziato e caviale di tartufo nero



Secondo piatto

Pancia di agnello cotta a bassa temperatura con erbe aromatiche, crema di topinambur e carciofo all'olio extra vergine di Riva del Garda



Dessert

...Il nostro dolce Pasquale...

Millefoglie di Colomba all'uvetta sultanina e mandorle con crema chantilly al pistacchio, mousse al limone e anello di cioccolato fondente

Prezzo a persona € 65,00 (bevande escluse)

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty

