

Menù di Pasqua

Antipasti

Asparagi Bianchi della tradizione Conditi.
Uovo al Forno con Cipolla dorata e parmigiano.
Duetto di Capasanta e Gamberi gratinati al Lime.
Cannolo croccante con Mousse di Trota affumicata e Erba Cipollina.

Bis di Primi

Timballo alla Siciliana.
Bigoli di Pasta Fresca con Salsa Confit al profumo di mare.

Secondi

Tagliata d'anatra con aceto balsamico miele e granella di Pistacchio su letto di misticanza accompagnata da Patate al forno e Carciofo Sabbioso con assaggio di costolette d'agnello alla griglia.
Trancetto di Salmone alla Griglia con Salmoriglio e la sua Insalatina.

Dessert

Semifreddo al croccante di Mandorle e Dolce Nuvola

€ 60,00

(Vini esclusi)

Menù Bambini

Antipasto Rustico : Mozzarelline panate, Panzerottino, Rustico e Prosciutto Cotto.

Primo: Lasagna alla Bolognese

Secondo: Cotoletta di Pollo con Patatine fritte

Dessert : Gelato con Salsa alle Fragole

€ 20,00



Carta dei Vini

Spumanti

Spumante Costadoro Brut o Rosé	€18.50
Spumante Rosé Mattia Vezzola o brut	€38.00
Vino frizzante della casa	½ €6.50 1L.t. €10.50

Bianchi

Garda Garganega Costadoro	€15.00
Bianco di Custoza D.O.C Farina	€16.50
Lugana D.O.C.G Farina	€23.50
Lugana Le Morette D.O.C Valerio Zenato	€25.00
Lugana Cà Perlar D.O.C.G. Aldegheri	€25.00
Lugana Brolettino D.O.C.G. Cà dei Frati	€32.00

Rosati

Chiaretto Costadoro Costadoro	€15.00
-------------------------------	--------

Rossi

Bardolino Costadoro D.O.C Costadoro	€15.00
Bardolino Classico Broi Barriques Costadoro	€20.50
Valpolicella Classico d.o.c Farina	€21.00
Valpolicella Sup. D.O.C Ripasso Farina	€26.00
Valpolicella Classico Superiore Aldegheri	€29.00
Sengia Rosso I.G.T Aldegheri	€28.00
Pietra Amara I.G.T. Aldegheri	€36.00

