

Pasqua in Fiore

Menù del Pranzo di Pasqua

Domenica 9 Aprile 2023 ore 12.30 – 13

Aperitivo con Garganega e Analcolico



Antipasto misto di pesce

Carciofi alla Greca

Pomodoro ripieno ai gamberi alla mimosa e basilico

Insalata di orata al vapore con pontarelle di asparagi verdi e timo

Tortino di sfoglia con salmone e radicchio di Verona all'erba cipollina

Per iniziare, proponiamo un antipasto a base di pesce e verdure, in maniera tale che le verdure esaltino il sapore fine del pesce.

Primi Piatti

Panzerotto di crespelle alla Sbiraglia e crema di pomodorini al forno

Risotto Vialone Nano ai bruscansoli e ricotta affumicata

Proponiamo le crespelle con un ripieno di carne di vitello e pollo, ricoperte dal sapore intrigante dei pomodori al forno. Segue il sapore dei bruscansoli con il profumo di ricotta affumicata assieme al risotto Vialone Nano.

Secondi Piatti

Agnello croccante al forno e Gremolata di aromi primaverili

Oppure

Involtino di filetto di branzino con carciofi spadellati e salsa al Durello e Salvia

Per permettere a tutti la scelta preferita vi proponiamo il secondo **di carne**, dove per esaltare il forte gusto della carne d'agnello abbiniamo tanti aromi ed il limone. Oppure per chi desiderasse il secondo **di pesce** proponiamo la delicatezza del filetto di branzino abbinato al vino durello ed al sapore della salvia.

Contorni misti di stagione

Serviremo verdure di stagione crude e cotte elaborate con diversi aromi, in ricette originali.

Dolce

Semifreddo all'ananas e ragout di fragole

Caffè

Prezzo a persona esclusi alcolici e vino da pasto 48 Euro.

Su richiesta per i bambini sotto i 10 anni, serviamo un menu semplice con uno dei primi del menù oppure pasta al pomodoro o al ragù e poi la Cotoletta alla Milanese, le patate ed il dolce a 25 euro

Ristorante alla Campagna

San Giovanni Lupatoto (VR)

Prenotazioni Tel / Whatsapp 3898780198