

Pasqua in Fiore

Menù del Pranzo di Pasqua

Domenica 17 Aprile 2022 ore 12.30 – 13

Aperitivo con Garganega e Analcolico



Antipasto misto di pesce

Spicchi di cuore di carciofi alla Greca

Fagottino di pasta brisèe con ragout di gamberi e bruscansoli

Branzino al vapore con asparagi, salsa Yoghurt ed erbetta cipollina

Mousse di salmone con maggiorana e gocce di aceto balsamico

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

Tortino di crespelle al ragù di verdure primaverili e crema di zafferano

Cestino di parmigiano con risotto agli asparagi e Monte Veronese

Proponiamo le crespelle con un ripieno delicato, ricoperte dal sapore intrigante dello zafferano
Segue la delicatezza degli asparagi e del Monte Veronese abbinati al risotto Vialone Nano.

Secondi Piatti

Sella d'agnello al forno arrosto alla Gremolata

Oppure

Filetto di orata al Garganega e pomodoro confit

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 orata
Abbinato al vino Garganega ed al sapore dei pomodori confit

Contorni misti di stagione

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

Dolce

Bavarese all'ananas con crema di cocco

Caffè

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

Su richiesta, solo 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