



PASQUA A VILLA FAGGIOTTO

16 APRILE 2017

Aperitivo con Stuzzichini dello Chef

Entree

Insalatina di Filetto di Vitello alle Fragole con riduzione di Balsamico

Traminer Campo di Pietra

Antipasti

Carpaccio d' Angus con Julienne di Asparagi Bianchi e Crostini al petto d'oca affumicato

Cestino di Pasta Fillo con Spinaci Freschi Roquefort e Uova di Quaglia

Fagottino di Sfoglia ricotta di Malga Bruscardoli e Sopressa

Frittatina alle Ortiche e Mozzarella di Bufala con salsa Bernese

Salsicette Carciofi e Polenta rossa di San Martino

Intrigo Rosso Tolardo

Primi Piatti

Risotto alle erbe Primavera cialda di Trentin Grana ai Bruscardoli e Speck Tirolese

Ravioli di Burrata con Bacon croccante e Vellutata al Pesto

Secondi Piatti

Guancetta di Manzo brasato al Raboso con radicchietto di campo

Costicine d'agnello croccanti alle erbe e carciofini alla mentuccia

Involtini di Asparagi Verdi pancetta ed Emmenthal

Crocchette di Verdure alla Robiola

Refosco Villa Castalda

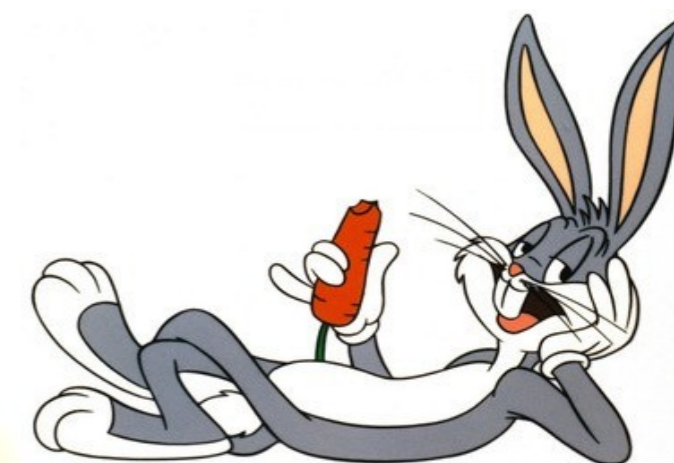
Dessert

Semifreddo ai due Cioccolati con Crema inglese e Lingue di gatto

Colomba pasquale con Crema al mascarpone e Cioccolato fondente

Caffè e Carrello Liquori

€ 58.00



PER I PIU' PICCINI MENU' BUGS BUNNY

E CACCIA AL TESORO

€ 30.00

APERTURA UOVO GIGANTE