

*Pranzo di Pasqua, 21 aprile 2019*

*Aperitivo con sfiziosità salate e flute di Bollicine*

*Antipasti*

*Riso Venere Cascina Merlani profumato al lime con gamberi rossi di Mazara su burrata di Puglia*

*Spada leggermente affumicato con legno di faggio su crostino di pane bianco con ricciolo di burro Bordier*

*Battuta di filetto di Fassona con sedano, Parmigiano Reggiano 24 mesi, noci e olio EVO*

*Tuorlo fricassato in nido di pasta kataifi*

*Primi piatti*

*Maltagliati di farina macinata a pietra con spezzatino di coscia d'agnello abruzzese*

*Maccheroncini al ferretto con rana pescatrice e pomodorini del Vesuvio*

*Secondo Piatto*

*Fritto della tradizione piemontese alla Belmonte con costolette d'agnello*

*Dessert*

*Pastiera tipica partenopea*

*Colomba artigianale*

*Vini: Barbera Docg az. Vinicola Battaglia, Erbaluce Docg Fior di ghiaccio produttori Caluso*

*Acqua, caffè*

**€ 40**

*Bambini 0-4 anni gratis, da 4 a 11 anni metà prezzo*