

## *Menù di Pasqua 2018*

### Per iniziare...

**Coppetta di crema ai ceci con frutti di mare all'olio di rosmarino**

### Antipasti:

**Culatello, Brianzetta, Finocchiona,  
Barchetta integrale con mousse di caprino,  
Brie in carrozza con semi di lino e cipolle rosse stufate**

### Primi piatti:

**Pacchero al forno con asparagi, salmone e tartufo**

**Risotto con straccetti d'agnello e topinambur del Piemonte**

### Secondi piatti:

**Trancetto di salmone e alghe in crosta di pane con crema di latte  
agrumata**

### **Sorbetto al limone**

**Cosce d'agnello ripieno con cubi di spinaci e parmigiano**

### Dessert:

**Dolce Pasquale della tradizione al mandarino**

### Bevande:

**Acqua, bibite, birra.**

### Vini:

**Vino in bottiglia bianco e rosso**

**Caffè e amaro**

**Euro 40.00**