



Come ogni anno proponiamo agli affezionati clienti il tradizionale Banchetto di
Pasqua e Pasquetta con

Il menù del giardino

All'arrivo...

La selezione di salumi tipici del territorio:
Prosciutto Crudo di Parma, salame, coppa e pancetta Piacentini,
Culatello di Zibello,

verdure grigliate all'olio aromatico Gavinell.

Focacce e Pani alle Erbe Aromatiche
di nostra produzione con lievito madre

Proseguendo....

I Quadrati di sfoglia Emiliana con ricotta, pistacchio di Bronte
burro al Finocchietto Selvatico e mandorle tostate

Le Pappardelle di nostra produzione al farro e quinoa trafilate al bronzo
con ragù di Agnello, Timo e brunoise di ortaggi primaverili

Il Cosciotto di maialino da latte alle erbe aromatiche in bellavista con salsa all'Ortrugo
Patate al rosmarino

La Tagliata di controfiletto di manzo allevato al pascolo al rosmarino con misticanza e
vinaigrette al balsamico

E per finire

Mousse al cioccolato bianco con caramello alla menta e lamponi

Acqua, vino bianco e rosso,
Caffè

€ 40.00 a persona
prenotazione obbligatoria