



Menu di Pasqua

21 APRILE 2019

ANTIPASTO

IL CAPRINO

Fagottino di punta d'anca con spuma di caprino all'erba cipollina

IL GUANCIALE

Involentino di guanciale e scamorza affumicata con gocce di senape al miele

LE UOVA

Uova farcite con spuma di carne salada e fette di soppressata

IL POLLO

Barchetta di belga con insalatina di pollo, noci, sedano, mele e maionese fresca

PRIMO PIATTO

I PACCHERI

Paccheri con pomodorino fresco, burrata e crema di basilico

IL RISOTTO

Risotto al ragù di agnello e tartare di carciofi

(In alternativa al ragù di agnello)

Risotto con luganega e rosmarino, mantecato al caprino.

SECONDO PIATTO

(A scelta fra le due proposte)

LA GRIGLIA

Carne alla griglia della tradizione: spiedino, costine e salsiccia con contorno di patate arrosto

L'AGNELLO

Costolette di agnello gratinate con caponatina di verdure

DOLCE

Crostata al mascarpone con polvere di cacao

Colomba Pasquale

€ 40,00

ACQUA, VINO DELLA CASA E CAFFÈ INCLUSI

I vini sono selezionati dalla cantina Adriano Marco e Vittorio

Per info e prenotazioni: Corte dei brut

0332/747.980





Menu di Pasqua
Dedicato ai bimbi
21 APRILE 2019



ANTIPASTO

IL CAPRINO

Fagottino di punta d'anca con spuma di caprino all'erba cipollina

IL GUANCIALE

Involentino di guanciale e scamorza affumicata con gocce di senape al miele

LE UOVA

Uova farcite con spuma di carne salada e fette di soppressata

IL POLLO

Barchetta di belga con insalatina di pollo, noci, sedano, mele e maionese fresca

PRIMO PIATTO

I PACCHERI

Paccheri con pomodorino fresco, burrata e crema di basilico

(In alternativa ai paccheri)

Lasagnetta alla Bolognese

SECONDO PIATTO

LA GRIGLIA

Carne alla griglia della tradizione: spiedino, costine e salsiccia con contorno di patate arrosto

DOLCE

Crostata al mascarpone con polvere di cacao

Colomba Pasquale

€ 27,00

ACQUA E/O BIBITA INCLUSE

Per info e prenotazioni: Cortei dei brut

0332/747.980

