



31 Marzo 2013

S. Pasqua

Aperitivo di Pasqua

Sformatino di Asparagi in Nido di Prosciutto

Mousse di Caprino Pasquale

*Tonno di Coniglio Tradizionale Piemontese
con Insalatina Primaveraile*

Risotto con Cavolo Nero, Petto di Quaglia e Riduzione di Amarone

Triangolo di Crespella con Primizie di Stagione

Arrosto di Agnello della Valstrona a Lenta Cottura

con Salsa Aromatica e Padellata di Fagiolini

o

Costoletta di Vitello Aromatica al Formaggio

con Padellata di Fagiolini

Cuore di Cioccolato Bianco e Lamponi

Bicchierino Fondente con Mousse di Mascarpone e Fragole

Vini:

Franciacorta Extra Brut DOCG 2001 - Ferghettina

"Cicinis" Collio Sauvignon DOC 2010 - Attems

Sudtirol Blauburgunder DOC 2011 - Abbazia di Novacella

Etna Rosso DOC 2007 - Cottanera

"Cristina" Vendemmia Tardiva 2008 - Roeno

€ 65,00 (tutto compreso)

€ 48,00 (bevande escluse)

*Si richiede la prenotazione entro giovedì 28 Marzo
tel. 0322 47735 -e-mail: ilgrappoloarona@tin.it*

ENOTECA IL GRAPPOLO
28041 ARONA (NO) - via Pertossi, 7
www.ilgrappoloarona.it

