



S. Pasqua

20 Aprile 2014

Aperitivo di Pasqua

Piccolo Pan di Asparagi e Carote

Tuovo alla Rossini con Insalatina Variopinta

Ravioli di Patate con Ricotta di Capra, Erbe Aromatiche
e Sugo di Asparagi

Cannolo di Pasta allo Zafferano con Ragù Pasquale

Carré di Agnello Pré-Salé al Lardo Aromatico
con Puré di Piselli e Verdure

oppure

Arrosti di Magatello al Punto con Crema di Porro
e Dadolata di Zucchini, Asparagi e Carciofi

Torta Fredda di Mascarpone e Gianduia con Ovetto di Cioccolato

Semifreddo allo Zabaione con Salsa ai Frutti di Bosco

Vini:

Franciacorta Extra Brut DOCG 2001 - Fergghettina

"Chiarandà" Contessa Entellina Chardonnay DOP 2009 - Donnafugata

"Trzecone" Umbria Rosso IGT 2010 - Lamborghini

"I Due Rieu" Langhe Rosso DOP 2009 - Marziano Abbona

"Liatico" Alzatico di Puglia Dolez Naturale DOP 2010 - Feudi di San Marzano

€ 48,00 (bevande escluse)

€ 65,00 (tutto compreso)

Enotzea Il Grappolo
28041 Isona (NO) - via Pertossi, 7
www.ilgrappoloaroni.it

Si richiede la prenotazione
entro giovedì 17 aprile
tel. 0322 47735
e-mail: ilgrappoloaroni@tin.it