

21 Aprile 2019



alle ore 13.00

S. PASQUA

Aperitivo di Pasqua
con Spumante Brut Metodo Classico V.S.Q.
Marziano Abbona

Timballino di Brisaula Ossolana
con Songino, Capperi e Toma Roy

Piccola Pasqualina con Caponata di Fine Inverno
con "Perdaudin" Roero Arneis DOCG 2017
Negro Angelo

Risotto con Fave, Pecorino e Salsiccia
al Brodo di Pane di Segale

Fagottino di Crespella con Asparagi e Primizie di Stagione
con "Fosarin" Collio Bianco DOC 2015
Ronco dei Tassi

Arrosto di Agnello agli Agrumi ed Erbe Aromatiche
con Verdure Primaveraili

oppure

Arrosto di Vitello Nostrano al Latte
con Prosciutto di Parma e Funghi e Verdure Primaveraili
con "Predappio di Predappio"
Sangiovese di Romagna Riserva DOC 2013
Vignaioli Nicolucci

Semifreddo di Colomba Pasquale

Mattonella allo Zenzero
con "Ben Ryé"
Passito di Pantelleria DOC 2012
Donnafugata

Si richiede la prenotazione
entro giovedì 18 Aprile
tel. 0322.47735
e-mail: ilgrappoloarona@tin.it

€ 52,00
(bevande escluse)

€ 70,00
(tutto compreso)

Enoteca Il Grappolo
28041 Arona (NO) - via Pertossi, 7 - www.ilgrappoloarona.it