

Pasqua 2018

Aperitivo del benvenuto servito al tavolo

Bollicine italiane Brut, selezione di analcolici,

I nostri Sacrestani di sfoglia tiepidi e farciti,

Le Pizzette capperi lacrimella

Antipasto di terra:

Millesfoglie gratinata con Brie, noci di Sorrento

e Guancialino affumicato

Primi piatti:

Risotto mantecato al Millesimato erbe fini e

burro bianco

Tortelloni alle punte di asparagi e salsa

Zafferano

Secondi piatti:

Capretto al Forno dalla tradizione bresciana

Finissima di Barbina al Rosmarino

Polenta – Patate al forno profumate al rosmarino

Dolce:

Cestino di sfoglia con crema al profumo di fior di

Sambuco

Caffè con correzioni

Selezione di vini dalla Cantina Pi Castel

55,00 euro a persona tutto compreso