



## Menù pasquale

ANTIPASTI	Benvenuto dalla cucina  Fagottino di Sfoglia alla Contadina su Crema di Pomodoro
PRIMI PIATTI	Risotto con asparagi verdi, pancetta tesa stagionata leggermente affumicata e croccante con scaglie di Monte Veronese d'Alpeggio  Ravioli ripieni con Friarielli e Caciocavallo con ragù di Tastasal
SECONDI PIATTI	Arrostro di Vitello ripieno alla Fiorentina con il suo fondo alle erbe  Contorni misti di verdure primaverili
PRE-DESSERT	Sorbetto al Lampone
DESSERT	Base Pan di Spagna con Mousse ai Frutti di Bosco, Crema Chantilly e composta di Fragole
BEVANDE	Acqua Vino bianco: Trebbiano D'Abruzzo DOC BIO Vino rosso: Montepulciano D'Abruzzo DOC BIO Al dolce: Moscato e Prosecco Brut Caffè

€ 53,00 a persona

### INIZIO ORE 12.30

Per prenotazione:

Tel. 0442 190 80 71 - [info@ziomo.it](mailto:info@ziomo.it)

Si prega di comunicare eventuali intolleranze e/o allergie

Tavolo riservato previo versamento della caparra del 30%

