

Menù di Pasqua

ANTIPASTI

Benvenuto dalla cucina

Coleslaw, uovo di quaglia e prosciutto crudo
24 mesi

PRIMI PIATTI

Risotto con asparagi verdi, pancetta tesa
stagionata leggermente affumicata e
croccante

Crespella con ripieno primaverile e
besciamella allo zafferano

SECONDI PIATTI

Rotolo di filetto di maialino iberico al misto
bosco e ricotta di bufala

Contorni misti di verdure

PRE-DESSERT

Sorbetto al mirtillo

DESSERT

Girandola con crema chantilly e pesca melba,
croccante alle mandorle e gelato all'albicocca

Acqua Panna e San Pellegrino

Vino Bianco: Soave DOC di Gianni Tessari

Vino Rosso: Due IGT di Gianni Tessari

Al Dolce: Prosecco e Moscato

Caffè

57€ a persona

INFO

Inizio - 12:30

Prenotazione - 0442 190 8071 / info@ziomo.it

Tavolo riservato previo versamento della caparra del 30%

Si prega di comunicare eventuali intolleranze e/o allergie

