

MENU DI PASQUA 2019

Ristorante Le Masiere

Entrè

Uova sode montate in mostarda di cipolla rossa di Cavasso con flute di Prosecco DOC

Antipasto

Rosa di Prosciutto Crudo affumicato di Sauris in triangolo di asparagi bianchi marinati all'agro

Primi

Gnocchi verdi alle erbe spontanee e patate con crema di fontina e granella di noci

Cannellone casereccio di pasta integrale farcito al ragù di carni bianche tradizionali

Secondo

Lonza di vitello profumata al timo con fascetta di asparago verde
gratinata al guanciaie e patate saltate al rosmarino

Dolce

Biscuit con gelato al tiramisù ricoperto con cioccolato fondente

Colomba tradizionale al centro tavolo con Moscato d'Asti in fermentazione naturale, az. Scagliola

Abbinamento di vini in bottiglia, az. Conte Brandolini

Prosecco DOC

Sauvignon Blanc 2017

Refosco 2015

Costo a persona: 57 euro, compreso di coperto, acqua e caffè con correzione

Il costo per bambino verrà calcolato sui consumi,
si prega di segnalare eventuali presenze di ospiti vegetariani, vegani, intolleranze o allergie



Le Masiere
Genuine emozioni